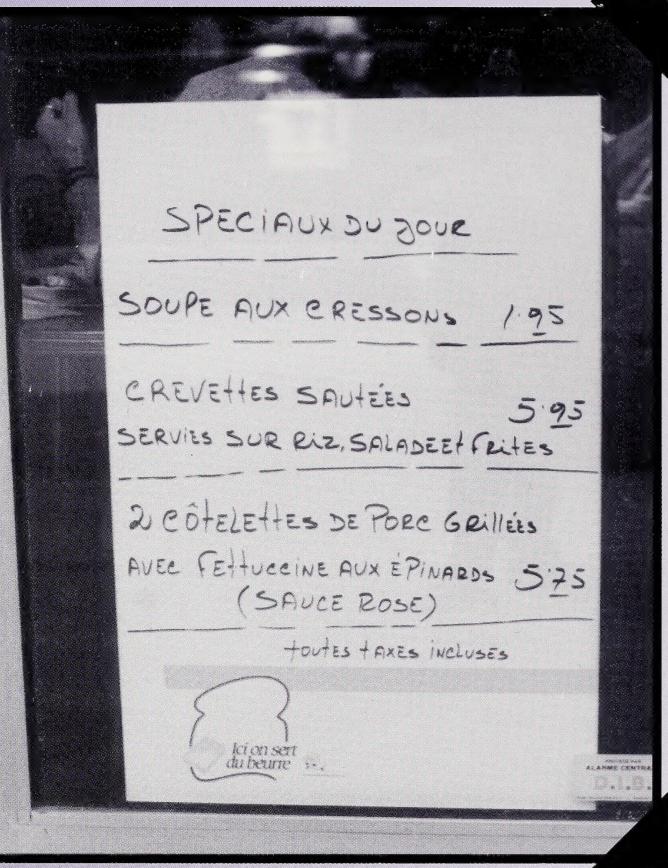


0 1620 3415331 0

FRENCH



Learning
Technologies
Branch



MODULE

6 L'ALIMENTATION

Alberta
LEARNING

French 13

Module 6

**L'alimentation
(Food)**



Learning
Technologies
Branch

Alberta
LEARNING

French 13
Student Module Booklet
Module 6
L'alimentation (Food)
Learning Technologies Branch
ISBN 0-7741-1494-0

Cover Photo: BILL BUCHANAN

This document is intended for		The Learning Technologies Branch has an Internet site that you may find useful. The address is as follows:
Students	✓	 http://www.learning.gov.ab.ca/ltb
Teachers	✓	
Administrators		
Parents		
General Public		
Other		

The use of the Internet is optional. Exploring the electronic information superhighway can be educational and entertaining. However, be aware that these computer networks are not censored. Students may unintentionally or purposely find articles on the Internet that may be offensive or inappropriate. As well, the sources of information are not always cited and the content may not be accurate. Therefore, students may wish to confirm facts with a second source.

ALL RIGHTS RESERVED

Copyright © 2000, the Crown in Right of Alberta, as represented by the Minister of Learning, Alberta Learning, 11160 Jasper Avenue, Edmonton, Alberta T5K 0L2. All rights reserved. Additional copies may be obtained from the Learning Resources Distributing Centre.

No part of this courseware may be reproduced in any form, including photocopying (unless otherwise indicated), without the written permission of Alberta Learning.

Every effort has been made both to provide proper acknowledgement of the original source and to comply with copyright law. If cases are identified where this effort has been unsuccessful, please notify Alberta Learning so that appropriate corrective action can be taken.

IT IS STRICTLY PROHIBITED TO COPY ANY PART OF THESE MATERIALS UNDER THE TERMS OF A LICENCE FROM A COLLECTIVE OR A LICENSING BODY.

Bienvenue au Module 6!

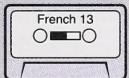
Welcome to Module 6!

We hope you will enjoy your study of
L'alimentation (Food).

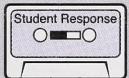
Many icons are used in this course to guide you through your learning.



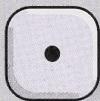
Use your text, *Arc-en-ciel 1*, and turn to the page indicated.



Use your prerecorded audiocassette, and listen to the segment indicated.



Use two or more of your own audiocassettes, one as a Student Response audiocassette to practise your oral work, and one for submitting your oral assignments. (If you prefer, you may submit your oral assignments on a videocassette.)



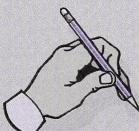
Complete the oral work on your own. Often, this means playing both roles.



If possible, complete this oral work with a partner.



Contact your learning facilitator to complete the oral work, or, if you are registered with the Alberta Distance Learning Centre, telephone ADLC and ask to speak to a French teacher.



Listen to the prerecorded Dictation audiocassette, and then write the sentences in the spaces provided in your Assignment Booklets.

Now, on to your study of
L'alimentation.



Digitized by the Internet Archive
in 2016 with funding from
University of Alberta Libraries

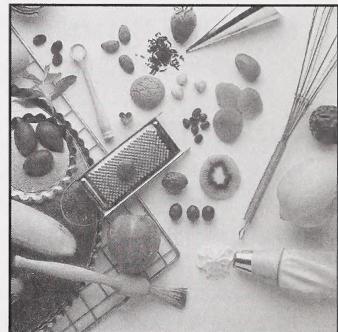
<https://archive.org/details/french1306albe>

Contents

OVERVIEW	1
Evaluation	2
Course Overview	2

SECTION 1:

DANS LA CUISINE (IN THE KITCHEN)	3
Activity 1: Préparer un sandwich (Making a Sandwich)	4
Activity 2: Les repas (Meals)	17
Activity 3: Les recettes (Recipes)	29
Oral Assignment	40
Follow-up Activities	41
Extra Help	41
Enrichment	46
Conclusion	50
Assignment	50



SECTION 2:

LE MAGASINAGE (SHOPPING)	51
Activity 1: Chez le dépanneur (At the Convenience Store).....	52
Activity 2: La liste de provisions (The Grocery List)	59
Oral Assignment	67
Follow-up Activities	69
Extra Help	69
Enrichment	73
Conclusion	76
Assignment	76



SECTION 3:

SORTONS MANGER (GOING OUT TO EAT) 77

Activity 1: Le snack-bar (The Snack Bar)	78
Oral Assignment	83
Activity 2: Le restaurant (The Restaurant)	90
Follow-up Activities	101
Extra Help	101
Enrichment	104
Conclusion	106
Assignment	106



MODULE SUMMARY 106

Final Module Assignment	106
-------------------------------	-----

APPENDIX 107

Glossary	108
Suggested Answers	120

OVERVIEW

You have learned about clothing and shelter. What about food?

What do you eat?

How would you ask for food in a restaurant or a snack bar in French?

What are some French recipes?

Would you like to try some French cuisine?

Do you go out to eat? What do you order? How do you pay?

In this module you will learn how to talk about a very important part of your life—food. Throughout the module, you will discuss food and its preparation. You will learn how to ask where things are in the supermarket and find out how French shopping differs from conventional North American shopping. By the time you finish this module, you will know how to order a meal in French from a menu in a snack bar or a restaurant and you will be familiar with the phrases you need to use to pay the bill. You will also learn how to plan food for a special occasion.

Module 6 L'alimentation (Food)

Section 1 Dans la cuisine (In the Kitchen)

Section 2 Le magasinage (Shopping)

Section 3 Sortons manger (Going out to Eat)

Evaluation

Your mark in this module will be determined by your work in the Assignment Booklets. You must complete all assignments. In order to do well in them, it is important that you go over the module material several times and especially practise the listening and speaking activities. Remember to include vocabulary and things you have learned from the previous modules.

In this module you are expected to complete three section assignments and one module project. The assignment breakdown is as follows:

Assignment Booklet 6A for Module 6: Section 1 and Section 2

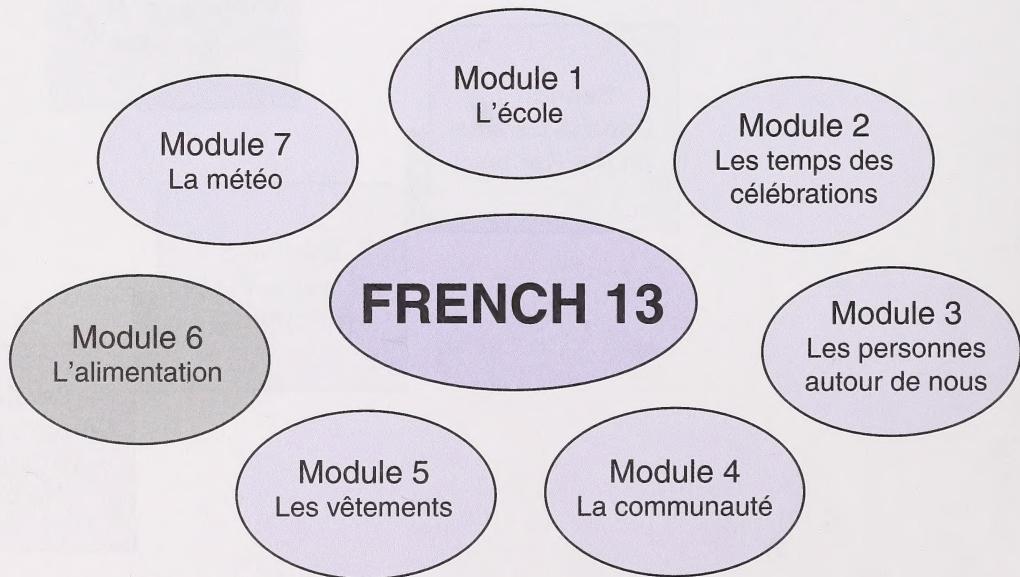
Section 1 Assignment	75 marks
Section 2 Assignment	60 marks
TOTAL	135 marks

Assignment Booklet 6B for Module 6: Section 3 and Final Module Assignment

Section 3 Assignment	55 marks
Final Module Assignment	60 marks
TOTAL	115 marks

Course Overview

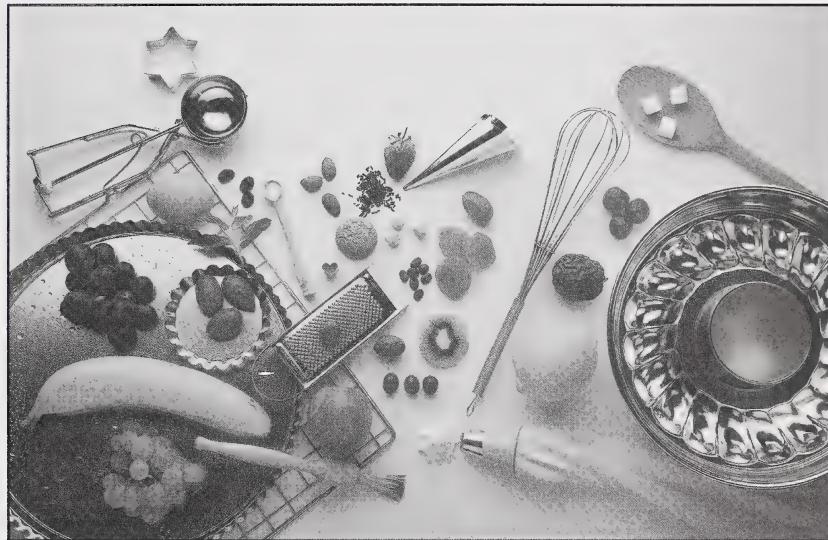
French 13 contains seven modules. The module you are working in is highlighted with grey.



Section

1

Dans la cuisine (In the Kitchen)



Food is a very important part of home life. As a result, *the kitchen (la cuisine)* is often an important room. Families spend a lot of time preparing meals and snacks, eating, and cleaning up *in the kitchen (dans la cuisine)*.

What are your favourite foods?

Quels sont tes aliments favoris?

What do you like to eat when you are hungry?

Qu'est-ce que tu aimes manger quand tu as faim?

Do you enjoy sandwiches?

Aimes-tu des sandwichs?

What is your favourite meal?

Quel repas préfères-tu?

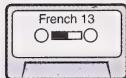
Do you have a favourite recipe?

As-tu une recette favorite?

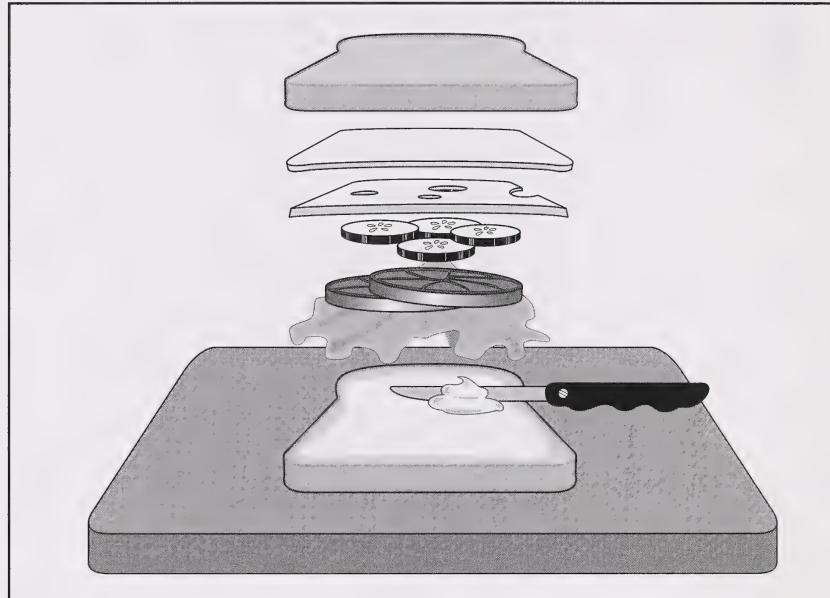
In this section you will learn to answer all of these questions in French.

Activity 1: Préparer un sandwich (Making a Sandwich)

1.1



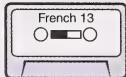
Listen to tape segment 601 as Monique describes the sandwich she has just created **dans la cuisine**. Check off each ingredient in the sandwich as she mentions it. She says them in the order in which she places them in the sandwich.



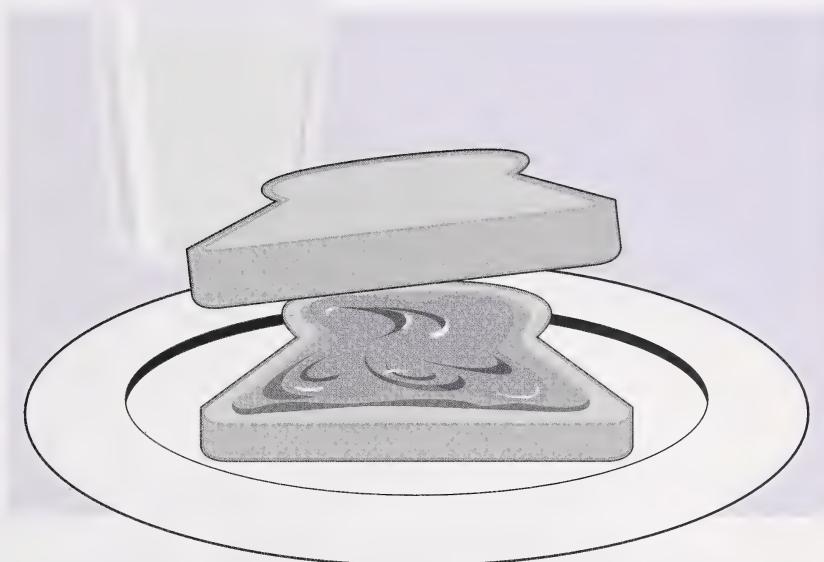
Quel sandwich délicieux!

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 1.1.

1.2



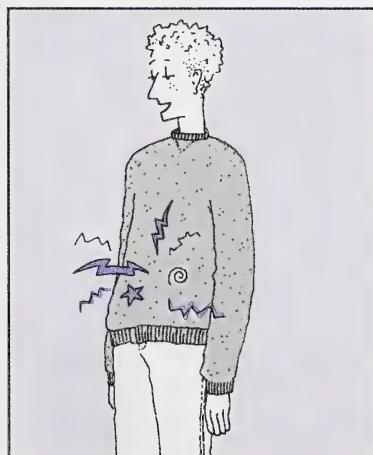
Now listen to tape segment 602 as Mark describes his sandwich. Again, check off each item as it is mentioned.



Et un verre de lait, s'il te plaît.

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 1.2.

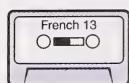
1.3



Mark a faim. Il prend un sandwich parce qu'il a faim.



Il a soif aussi. Il prend un verre de lait parce qu'il a soif.



Les amis de Mark ont faim aussi.

Now listen to tape segment 603 as Mark's friend Michel and some more of *his friends* (**ses amis**) list the ingredients of their favourite sandwiches. Indicate with a ✓ whether or not you would enjoy eating the sandwich that each of them describes. If you are unsure of what the ingredients are, use your dictionary or the Glossary to check their meanings.

1. Michel: des pommes, des oignons, du beurre d'arachides, et de la laitue



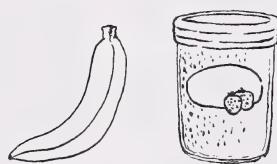
oui non

2. Robert: de la viande, de la moutarde, des concombres, du sel, et du poivre



oui non

3. Julie: des bananes, de la confiture



oui non

4. Georges: de la laitue, des tomates, de la mayonnaise, du bacon, du sel, et du poivre



oui non

What did you notice about the way the word *some* is expressed in French?

Grammar Observation

Right! *Some* is expressed differently for feminine and masculine nouns. For example, *some lettuce* is **de la laitue**, but *some pepper* is **du poivre**. *Some apples* is **des pommes** because it is plural. It is not always easy to remember to use **de la**, **du**, or **des** because in English we sometimes leave it out. It is understood that we mean *some* when we say *lettuce*, *tomatoes*, and *mayo*. In French it is important to use **de la**, **du**, or **des** in front of a noun to indicate that you only want part or some of it. Look back at the sandwiches that are described in this activity and take note of the *partitives* (the *some* words).

L'article partitif

Forme

It is formed by using the preposition **de** + l'article défini

Féminin	Masculin	Pluriel
de + la = de la	de + le = du	de + les = des

* For masculine and feminine use **de + l' = de l'** in front of a vowel.

Note: You never use **de le** or **de les**.

Usage

- It is used to show – a part of a whole
 - an undetermined quantity
 - things you cannot count

- J'ai **du** fromage.
 – Il veut **de la** soupe.
 – Nous achetons **des** pommes.
 – Elle veux **de** l'eau.

- After an absolute negative, **du**, **de la**, **de l'**, and **des** change to **de** or **d'** with all verbs except the verb **être**.
 - Je n'ai pas **de** fromage.
 – Il ne veut pas **de** soupe.
 – Nous n'achetons **de** pommes.
 – Elle ne veux **d'eau**.

But with the verb **être**, l'article partif does not change.

- C'est **du** vin. – Ce n'est pas **du** vin.
- Ce sont **des** oranges. – Ce ne sont pas **des** oranges.

- After all words of quantity, use only **de**.

beaucoup de	trop de	assez de
combien de	un peu de	une boîte de
une bouteille de	un kilo de	un bouquet de

- Il y a **beaucoup de** fruits.
- Elle achète **une douzaine de** beignes.
- Je bois **un litre de** lait.
- **Combien d'argent** as-tu?

1.4

Here are some ingredients that you might find in a sandwich.

1. Circle all of the items that you like.

Les pains



du pain



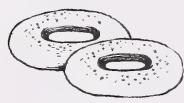
des petits pains



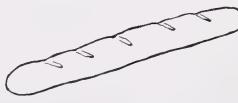
un pain sous-marin



un pain de seigle



des bagels



une baguette



des croissants

Les viandes

du rosbif



de la dinde



du poulet



du jambon



du pâté



du salami



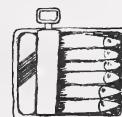
des cretons



du saumon



du thon



des sardines

Les laitiers

du fromage



du beurre



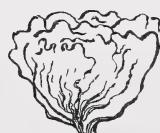
de la margarine



des oeufs



de la mayonnaise

Les légumes

de la laitue



de l'oignon



des tomates



du poivron



du concombre

Les condiments



des cornichons



de la moutarde

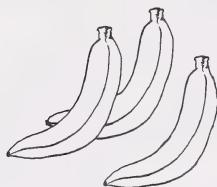


du ketchup

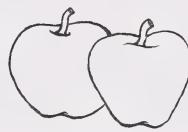


du sel et du poivre

Les fruits



des bananes



des pommes

Les tartines



du beurre d'arachides



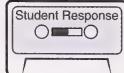
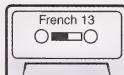
de la confiture



du miel



du sirop d'érable

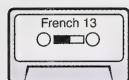


On tape segment 604, listen to the names of all of these ingredients. You may want to listen more than once.

2. On your blank audiocassette, record the names of those ingredients you have circled. (If you prefer, you may practise your dialogue by recording it on a blank videocassette.)

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 1.4

1.5



Look at the following sandwiches as you listen to tape segment 605. Beside each picture, write the name of the person describing that particular sandwich.



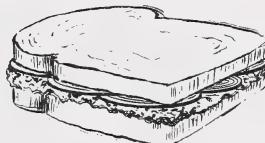
1. _____



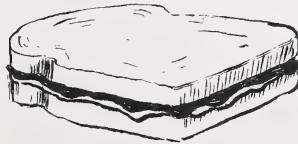
2. _____



3. _____



4. _____



5. _____

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 1.5.

1.6

Tu as faim. (*You're hungry.*)

1. Draw your own sandwich and label it using the French words you know. Feel free to look up other words you need in your dictionary. **Tu as soif aussi.** **N'oublie pas quelque chose à boire.** (*You're thirsty, too. Don't forget something to drink.*)



Once you have finished drawing this *snack* (**goûter**), describe it in French to a friend or a partner. As you describe your snack in French, have your partner draw it. Don't look at what he or she is drawing until you have finished your description. How close to your description was the drawing? Did your partner understand your description? Try reversing the roles.

Bravo! Always remember that the primary goal of learning a second language is communication – simply getting your message across. If you had difficulty and your message was unclear, or if you did not understand your partner, why not try this activity again with a different partner?

Vocabulary Flash!

• avoir faim	<i>to be hungry</i>
• avoir soif	<i>to be thirsty</i>
• avoir besoin de	<i>to need</i>
• avoir de la chance	<i>to be lucky</i>
• avoir froid	<i>to be cold</i>
• avoir chaud	<i>to be warm</i>
• avoir congé	<i>to have a day off</i>
• avoir peur	<i>to be scared</i>
• avoir mal (à la tête, au ventre, au cœur)	<i>to be sick</i>

As you see in Vocabulary Flash!, French often uses the verb **avoir** (*to have*) in expressions where English uses the verb *to be*. In French, a person **a** **faim** (*has hunger*) rather than *is hungry*.

Remember the forms of the verb **avoir** (*to have*):

J'ai faim.	Nous avons faim.
Tu as faim.	Vous avez faim.
Il/Elle a faim.	Ils/Elles ont faim.

2. Complete the following expressions about *being thirsty* with the correct form of **avoir**.

- a. J' _____ soif.
- b. Vous _____ soif.
- c. Ils _____ soif.
- d. Elle _____ soif.
- e. Elles _____ soif.
- f. Tu _____ soif.
- g. Nous _____ soif.

1.7

Do the snacks (les goûters) that you and your partners have created include ingredients from the four food groups?

Here are the four food groups as outlined in *Canada's Food Guide*. **Voici les quatres groupes principaux d'aliments du Guide alimentaire canadien.**



Santé et Bien-être social
Canada

Health and Welfare
Canada

Le guide alimentaire

CANADIEN

POUR MANGER SAINEMENT

Savourez chaque jour une variété d'aliments choisis dans chacun de ces groupes.

Choisissez de préférence des aliments moins gras.

Produits céréaliers
Choisissez de préférence des produits à grains entiers ou enrichis.

Légumes et fruits
Choisissez plus souvent des légumes vert foncé ou orange et des fruits orange.

Produits laitiers
Choisissez de préférence des produits laitiers moins gras.

Viandes et substituts
Choisissez de préférence viandes, volailles et poissons plus maigres et légumineuses.

Canadá



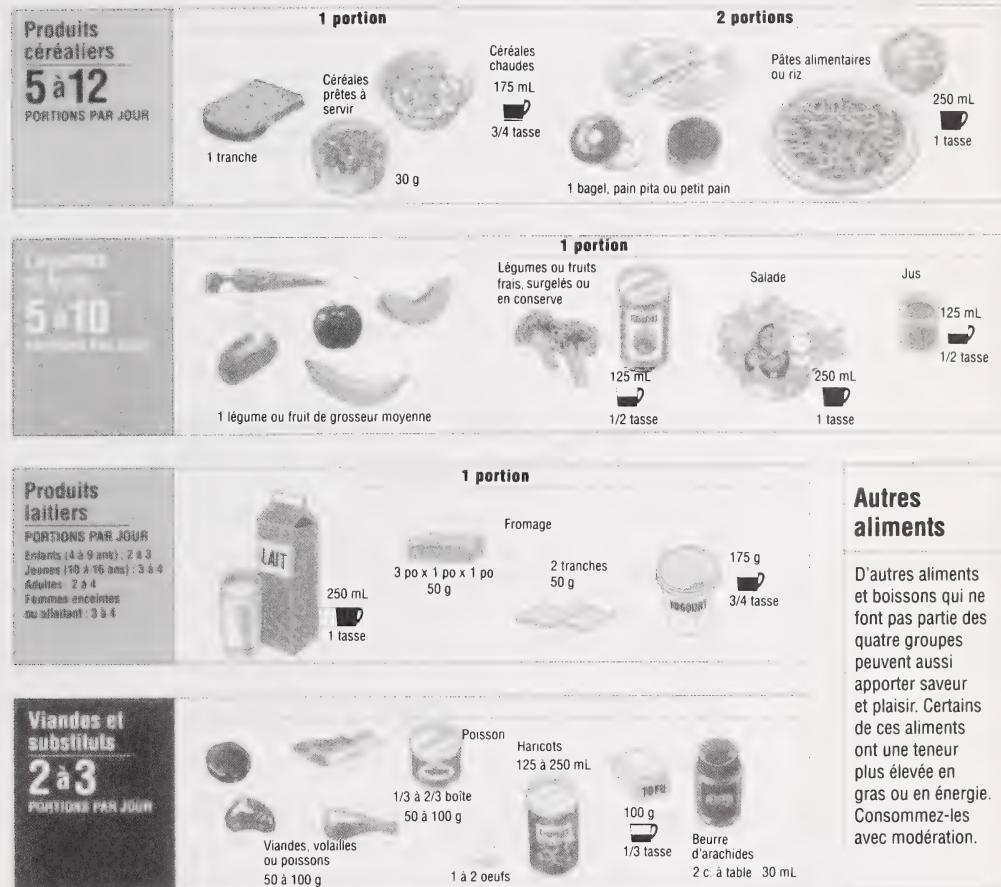
Le guide alimentaire CANADIEN

POUR MANGER SAINEMENT

A L'INTENTION DES QUATRE ANS ET PLUS

Des quantités différentes pour des personnes différentes

La quantité que vous devez choisir chaque jour dans les quatre groupes alimentaires et parmi les autres aliments varie selon l'âge, la taille, le sexe, le niveau d'activité; elle augmente durant la grossesse et l'allaitement. Le guide alimentaire propose un nombre plus ou moins grand de portions pour chaque groupe d'aliments. Ainsi, les enfants peuvent choisir les quantités les plus petites et les adolescents, les plus grandes. La plupart des gens peuvent choisir entre les deux.



Autres aliments

D'autres aliments et boissons qui ne font pas partie des quatre groupes peuvent aussi apporter saveur et plaisir. Certains de ces aliments ont une teneur plus élevée en gras ou en énergie. Consommez-les avec modération.

Mangez bon, mangez bien. Bougez. Soyez bien dans votre peau. C'est ça la VITALITÉ

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1992 N° de cat H39-252/1992F Toute modification est interdite. Peut être reproduit sans autorisation
ISBN 0-662-97564-2

1

¹ Health and Welfare Canada, *Canada's Food Guide* 1992. Reproduced with permission of the Minister of Public Works and Government Services Canada, 1998.

1. Identify the food groups found in your sandwich.
-

2. Consider the ingredients in Monique's sandwich in Activity 1.1 and put each one in the appropriate food group.

Produits céréaliers: _____

Légumes et fruits: _____

Produits laitiers: _____

Viandes et substituts: _____

Check your answer in the Appendix, Section 1: Activity 1.7.

For most people, nutrition is very important. Your daily intake of nutrients helps you keep fit and healthy. The food guide recommends eating a variety of foods from each group every day. Look at the guide. Check off the number of servings of food that you will have had from each group *today* (**aujourd'hui**).

Combien de portions

Produits céréaliers

Légumes et fruits

Produits laitiers

Viandes et substituts

Activity 2: Les repas (Meals)

When people talk about their daily food intake, they usually refer to the four food groups. They also talk about the number of *meals* (**les repas**) and *snacks* (**les goûters**) they have.

2.1

Vocabulary Flash!

- | | |
|--------------------|--------------|
| • tôt | <i>early</i> |
| • tard | <i>late</i> |
| • plus tard | <i>later</i> |

Read the following paragraph that describes Mark's food intake for the day. Look for the names of the meals he describes.

Je me lève tôt, à 7 h 00 du matin. J'ai faim. Pour le déjeuner je prends des toasts et des oeufs avec du jus d'orange. Plus tard, à midi, je prends un sandwich pour le dîner. Après l'école à 5 h 00 du soir je prends le souper avec ma famille. Nous avons de la salade verte, du poulet, des légumes, et un gâteau pour le dessert.

Name *the meals* (**les repas**) that Mark ate.

À 7 h 00 du matin il prend _____.

À midi il prend _____.

À 17 h 00 ou 5 h 00 du soir il prend _____.

Now read this paragraph in which Monique describes her day.

Je me lève tôt, à 7 h 00 du matin. J'ai faim. Pour le petit déjeuner je prends des toasts et des oeufs avec du jus d'orange. Plus tard, à midi, je prends un sandwich pour le lunch ou le déjeuner. Après l'école à 19 h 00 je prends le dîner avec ma famille. Nous avons de la salade verte, du poulet, des légumes, et un gâteau pour le dessert.

Name *the meals* (**les repas**) that Monique had.

À 7 h 00 du matin elle prend _____.

À midi elle prend _____.

À 19 h 00 ou 7 h 00 du soir elle prend _____.

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 2.1.

Cultural Observation

Why is there a difference between what Mark calls the meals and what Monique calls them? Can you guess?

Mark habite l'Alberta. Monique habite Paris.

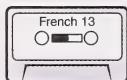
The names of the meals can vary from place to place, just the way they do in English. What do you call your noon meal?

In Canada some people call their noon meal *lunch*, while others call it *dinner*. Similarly, the evening meal is called *dinner* or *supper* depending on where you are and whether it is a meal celebrating a special occasion.

2.2

Meals usually include *drinks* (**les boissons**) or beverages (**les breuvages**).

A list of Mark and Annette's *favourite drinks* (**leurs boissons favorites**) follows, along with a picture of each one.



Listen to tape segment 606 as they answer the question **Qu'est-ce que tu bois?** (*What do you drink?*). Complete each sentence with the name of the drink from the list as Mark and Annette say what they like to drink. The first one is done for you.

du thé	du lait
du Coca-Cola®	de la racinette/de la bière
du lait frappé	du jus d'orange
du chocolat chaud	du jus de tomate
du café	du jus de pomme
du thé glacé	de la limonade
du vin	du jus d'ananas
de l'eau	

Qu'est-ce que tu bois?

Quand j'ai soif, je bois _____.



1. Je bois *de l'eau.*



2. Je bois _____.



3. Je bois _____.



4. Je bois _____.



5. Je bois _____.



6. Je bois _____.



7. Je bois _____.



8. Je bois _____.



9. Je bois _____.



10. Je bois _____.



11. Je bois _____.



12. Je bois _____.



13. Je bois _____.



14. Je bois _____.



15. Je bois _____.¹

Check your answers by turning to the Appendix, Section 1: Activity 2.2.

2.3



“Le déjeuner c'est le premier repas de la journée et le plus important.”
(*Breakfast is the first meal of the day and the most important.*)

¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

Qu'est-ce qu'il y a sur la table?

Answer the questions in the positive if the item is shown and in the negative if it is not on the table.

Modèle: du lait? Oui, il y a du lait.

du pain? Non, il n'y a pas de pain.

1. du sirop d'érable? _____
2. des crêpes? _____
3. des bananes? _____
4. du bacon? _____
5. du café? _____
6. une tarte? _____
7. du fromage? _____
8. des céréales? _____
9. des œufs? _____
10. de la confiture? _____



Tourne à la page 107 dans *Arc en ciel 1* et lis l'histoire *Le petit déjeuner*. Écoute la cassette aussi. C'est le segment numéro 607. Turn to page 107 in *Arc-en-ciel 1* and read the story *Le petit déjeuner*. Listen to the cassette as well. It's on tape segment 607.

After listening to the story, complete questions 1, 2, and 3 at the top of page 108.

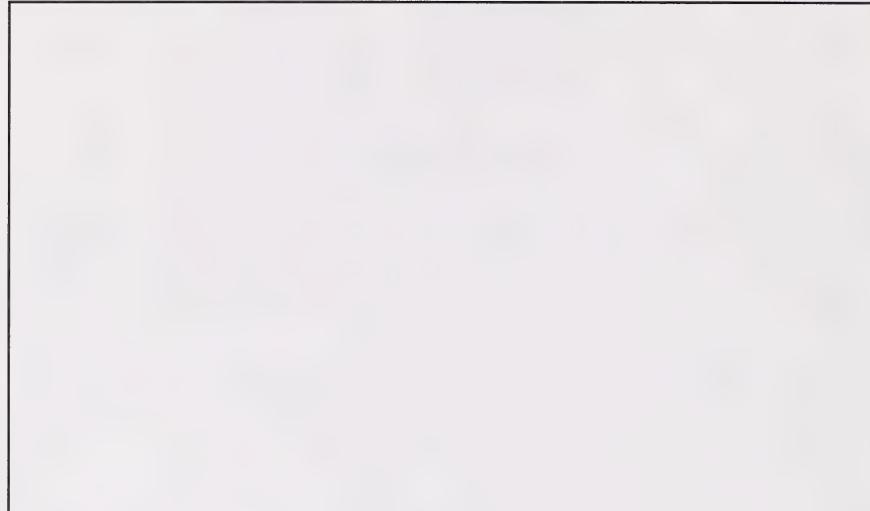
Textbook question 1:

Katya prend _____

Djamel prend _____

Textbook question 2:

Textbook question 3:



Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 2.3.

2.4

Look at the following picture and answer the questions.

Le déjeuner



¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

1. Qu'est-ce qu'elle mange?

2. Qu'est-ce qu'elle boit?

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 2.4.

2.5

You have begun a journal to keep track of your daily eating habits. You think it will help you make sure you're eating a healthy, balanced diet. Make your first journal entry here by writing out what you ate for breakfast. A list of common breakfast foods and drinks is provided for you.

La date:	L'heure:
Au déjeuner je mange	Au déjeuner je bois
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<ul style="list-style-type: none">• de la céréale• des crêpes• un oeuf• du pain• du beurre• du bacon• de la confiture• un fruit	<ul style="list-style-type: none">• du jus de pomme• du jus d'orange• du lait• du lait au chocolat• du café• du thé

Remember that **le déjeuner** is *breakfast* in Canada, but it is *lunch* in France.

Check your answer in the Appendix, Section 1: Activity 2.5.

2.6



1. Turn to page 109 in *Arc en ciel 1* and read ***Le déjeuner***. Then complete question 6.

Textbook question 6:

Check your answer in the Appendix, Section 1: Activity 2.6.

In our culture, often a soup or a sandwich is considered sufficient for the noon meal.

2. **Voici le frère de Mark.** Look at the picture and answer the questions.

Le dîner



- a. Qu'est-ce qu'il mange?

¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

b. Qu'est-ce qu'il boit?

c. Quels groupes principaux d'aliments sont représentés?

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 2.6.

2.7

Voici ton journal encore (*again*). Make an entry about what you had for your noon meal today. Again, some choices are given for you.

<p>La date:</p> <p>Au dîner je mange</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>L'heure:</p> <p>Au dîner je bois</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
--	---

• une salade
• un sandwich
• de la soupe
• une pomme
• une banane
• un biscuit
• un hamburger
• des frites

• de l'eau
• du lait
• du jus d'orange
• du jus de pomme
• un soda



2.8

*Which meal is left? Quel repas nous manque?***Oui, c'est le souper.**

Many people like to have *dessert* (**le dessert**) with their *evening meal* (**le souper**). Here are some of Mark's *favourite desserts* (**ses desserts favoris**).

Unscramble the letters.

Les desserts

a u g â t e

1. Il y a du _____.



l a g e c

2. Il y a de la _____.



r a t t e

3. Il y a de la _____.



i s c u b i t s

4. Il y a des _____.



f a r m g o e

5. Il y a du _____.



s u r t i f

6. Il y a des _____.



e n s i g e b

7. Il y a des _____.

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 2.8.

¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

2.9

Voici un ami de Mark. Il mange le souper.

Le souper



1

1. Qu'est-ce qu'il mange?

2. Qu'est-ce qu'il boit?

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 2.9.

¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

2.10



Voici ton journal. Describe your evening meal. You may want to choose from the list of common dishes and drinks that is provided for you.

La date:

Au souper je mange

- du poulet
- du rôti de boeuf
- des carottes
- des pommes de terre
- une salade
- du porc
- des petits pois
- du dessert:
des fruits/une glace/du gâteau

L'heure:

Au souper je bois

- du lait
- du lait au chocolat
- de l'eau
- du thé
- du café
- un soda

Remember how you indicate that you are referring to a *part of* or *some of* something in French?

Right! To talk about *some* or *part of* something in French you use **de la**, **du**, **des**, or **de l'**, depending on whether the word is masculine, feminine, or plural, or begins with a vowel sound.

Activity 3: Les recettes (Recipes)

Les repas (*meals*) are often made up of a variety of dishes. **Les recettes** (*recipes*) describe the ingredients and methods you use to prepare these dishes.

3.1

Here is an example of a French recipe.

Sandwich

Les ingrédients

2 tranches de pain

du beurre

1 banane

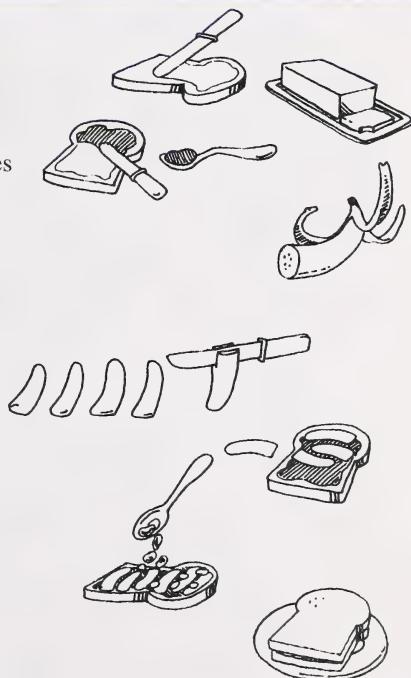
15 mL du beurre d'arachides

des raisins secs

La préparation

1. Beurrer les deux tranches de pain.
2. Étendre 15 mL de beurre d'arachides sur le pain.
3. Peler la banane.
4. Couper la banane en six tranches.
5. Poser les tranches de banane sur la tranche de pain.
6. Ajouter des raisins secs.
7. Assembler le sandwich.

Une portion. **Bon appétit!**



¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

Did you notice that *the recipe* (**la recette**) is divided into two sections? What are the sections called?

Right. One is called **Les ingrédients** and the other is called **La préparation**.

Look more closely at the section called **La préparation**. What do you notice about how each step begins?

Grammar Observation

Each step begins with a verb. These verbs are in the special form called the infinitive form. There is no subject like **je** or **tu** or **il** with the infinitive form. The infinitive form is like the name of the verb. In English, infinitives usually have *to* in front of them; *to butter*, *to place*, *to peel*, and *to cut* are all infinitive forms of English verbs. In French you know that some infinitives end in **-er**. What other endings might French infinitives have?

Yes. You may have seen some that end in **-ir** or **-re** as well. Infinitives are often used in written instructions in French.

Go back to **la recette** and circle all of the infinitives.

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 3.1.



3.2

Some recipes are traditional or cultural. In Quebec, **le sucre d'érable** (*maple sugar*) is used in many traditional dishes. In Module 2, when you learned about the sugaring off and **la cabane au sucre**, you were given the chance to actually look at and try out a recipe for **tarte au sucre**, which is made with **sucré d'érable**.

Voici une autre recette qui utilise le sucre d'érable.

Beurrée de sucre d'érable

Les ingrédients

1 tranche de pain			
60 mL de crème			

La préparation

1. Poser la tranche de pain sur l'assiette.
2. Verser 60 mL de crème sur la tranche de pain.
3. Pulvériser le sucre d'érable avec une râpe.
4. Saupoudrer la tranche avec 15 g de sucre d'érable.
5. Mettre les fraises sur la tranche de pain.

Une portion. **Bon appétit!**

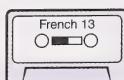
Find the infinitives in the recipe and circle them.

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 3.2.

Can you tell from the pictures what the infinitives mean? If not, look them up in your Glossary or your dictionary.

¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

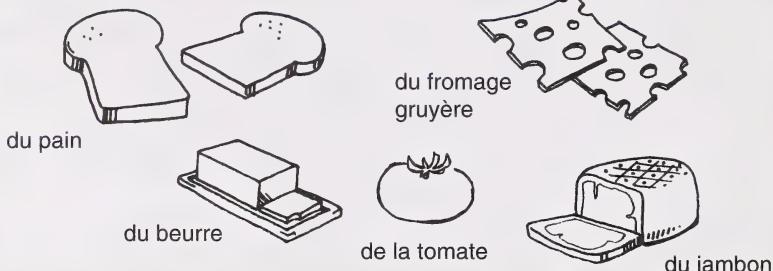
3.3



Now look at this next **recette** and listen to tape segment 608 as *Mark's dad (le père de Mark)* explains how to make **un croque-monsieur**. Listen for the different verbs.

Croque-monsieur

Les ingrédients

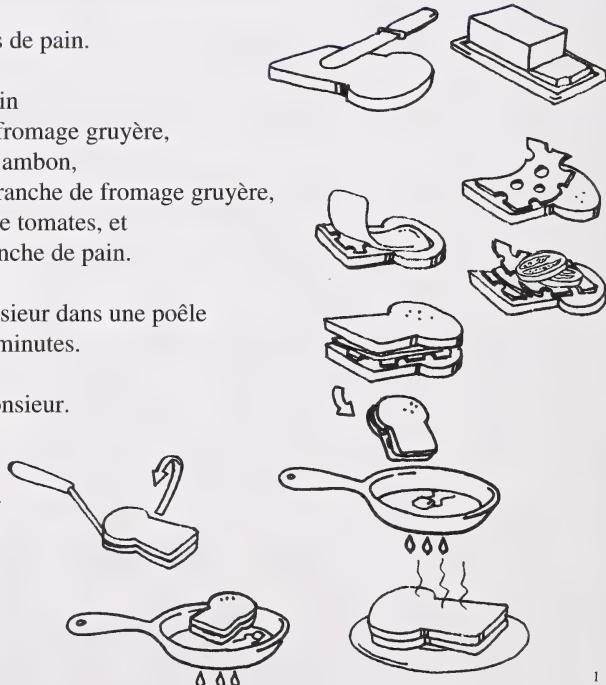


La préparation

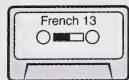
1. Beurrer deux tranches de pain.
2. Sur une tranche de pain poser une tranche de fromage gruyère, poser une tranche de jambon, poser une deuxième tranche de fromage gruyère, poser deux tranches de tomates, et poser la deuxième tranche de pain.
3. Mettre le croque-monsieur dans une poêle chaude pendant cinq minutes.
4. Tourner le croque-monsieur.
5. Le laisser cuire pendant cinq minutes.

Une portion

Bon appétit!



¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.



Now listen to tape segment 608 again and fill in Mark's father's missing words.

D'abord je prends deux tranches de _____.

Je _____ les deux tranches de _____.

Sur une tranche de _____ je pose une tranche de _____ gruyère,
je pose une tranche de _____,

je pose une deuxième tranche de _____ gruyère,

je pose deux tranches de _____,

et je pose la deuxième tranche de _____.

Je mets le croque-monsieur dans une poêle chaude pendant cinq minutes.

Je tourne le croque-monsieur.

Je le laisse cuire encore cinq minutes, et c'est fait!

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 3.3.

3.4

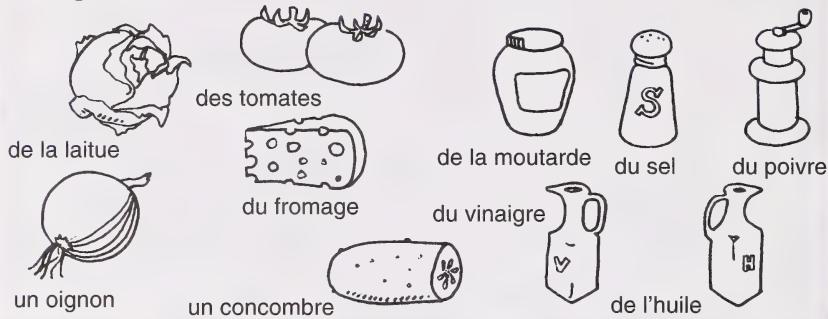
Did you notice what happens to **de la**, **de l'**, **du**, and **des** after an expression like **tranches**? If you didn't, have another look before answering.

Right! They all change to just **de** or **d'**. This is true with any expression that indicates quantity.

Look at the following **recette** for **Salade et vinaigrette**. Identify where the partitives **de la**, **de l'**, **du**, and **des** have changed to **de**. As you read the recipe, circle the expressions of quantity and the partitives that follow them.

Salad et vinaigrette

Les ingrédients



La préparation

1. Couper l'oignon, les tomates, le concombre, la laitue, et le fromage.
2. Mettre les ingrédients dans un bol.
3. Mettre 60 mL d'huile dans une tasse à mesurer.
4. Ajouter 15 mL de vinaigre.
5. Ajouter un peu de sel, du poivre, et de la moutarde.
6. Mélanger bien.
Maintenant, ajouter la vinaigrette à la salade.

Quatre portions. **Bon appétit!**

Did you notice that after 60 mL
de l'huile becomes **d'huile**? **Bien fait!**

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 3.4.

¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

3.5

Now listen to tape segment 609 as Monique describes how she makes **son déjeuner préféré**.

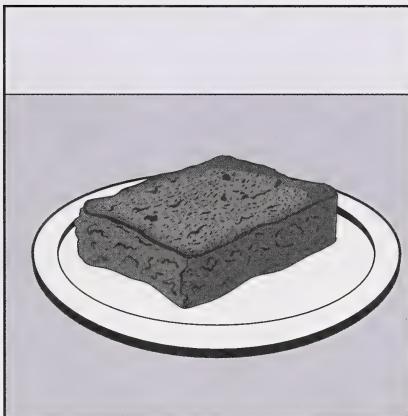
Qu'est-ce que c'est? (What is it?)

Check your answer in the Appendix, Section 1: Activity 3.5.

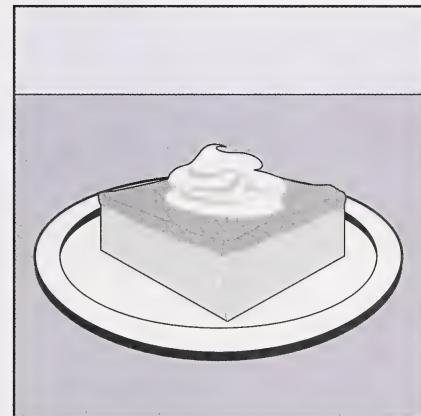
3.6

Here are the pictures of six recipes. The recipes themselves follow. You may not understand all of the words. You may look up some of them, but you should be able to guess which recipe belongs to which picture using the vocabulary you already have.

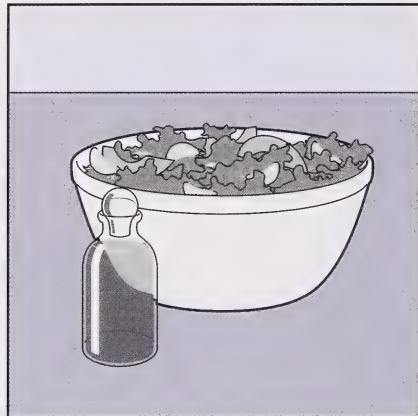
1. Match **chaque recette** to **son image** by writing the name of each dish in the blank under its picture.



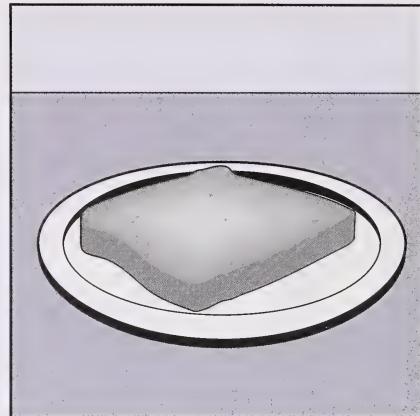
a. _____



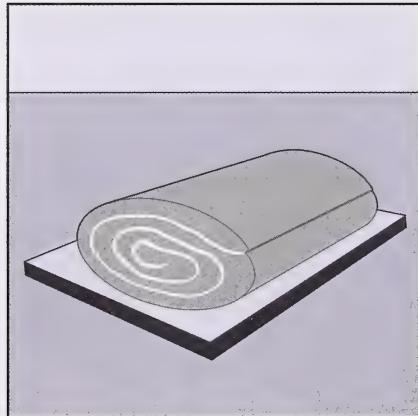
b. _____



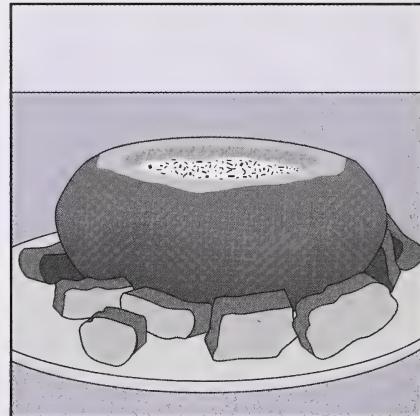
c. _____



d. _____



e. _____



f. _____

Trempette aux épinards

- 1 sachet de soupe Knox aux légumes
- 250 mL crème sûre
- 250 mL mayonnaise
- 1 paquet d'épinards congelés, hachés et essorés
- 1 boîte de châtaignes d'eau hachées
- 3 ou 4 échalotes hachées

Mêler le tout en ajoutant les épinards juste avant de servir.
Servir avec des craquelins ou dans un pain rond qu'on aurait vidé de sa mie.

Bonne bouffe!

Pain au fromage

500 mL farine tout usage
 10 mL poudre à pâte
 2 mL thé sel
 375 mL fromage râpé
 375 mL lait
 30 mL beurre ou margarine fondu

Combiner farine, poudre à pâte, sel, et fromage et bien brassé.
 Ajouter lait, et beurre fondu. Brasser pour avoir une pâte molle.
 Mettre dans une casserole à pain 23cm × 13cm × 8cm.
 Mettre au four à 200°C de 35 à 40 minutes.
 Laisser refroidir et enlever de la casserole.

Servir avec du beurre et de la Salade Noël.

Joyeux Noël à vous tous!

Pouding chômeur

Les ingrédients

Gâteau: 250 mL farine	Sauce: 375 mL sirop d'érable
7 mL poudre à pâte	175 mL eau
2 mL sel	10 mL beurre
125 mL sucre	
15 mL beurre	
1 oeuf	
75 mL lait	
5 mL vanille	

La préparation

Pour faire la sauce, mélanger le sirop d'érable et l'eau dans un chaudron. Mener à l'ébullition, fermer la chaleur, ajouter le beurre et laisser reposer.

Mélanger tous les ingrédients secs. Mettre de côté.

Battre le sucre et le beurre ensemble. Ajouter l'oeuf et bien mélanger.

Ajouter les ingrédients secs au mélange crémeux en alternant avec le lait pour faire un mélange crémeux.

Étendre le mélange dans une lèchefrite à gâteau; verser le mélange à sauce par-dessus. Mettre au four pour 35 min. à 160°C. Servir tel quel ou avec de la crème.

Creton au micro-onde

Les ingrédients . . .

- 500 g de porc haché
- 1 oignon haché finement
- 250 mL lait
- 12 biscuits soda bien émiettés

La préparation

Mélanger la viande avec l'oignon, les biscuits soda, et le lait dans un plat allant au micro-onde. Bien fouetter le tout.

Cuire au micro-onde 5 minutes à puissance H10 avec couvercle.

Sortir du micro-onde et fouetter de nouveau (avec une fourchette).

Remettre au micro-onde 5 minutes à puissance H10 avec couvercle.

Sortir du micro-onde et fouetter de nouveau (avec une fourchette) et remettre au micro-onde 5 minutes à puissance H10 sans couvercle.

Sortir du micro-onde, fouetter en ajoutant du sel et du poivre.

Si vous doublez la recette, alors doublez le temps. Bon appétit!

Gâteau roulé (Bûche de Noël, dépendant de la saison)

(Léger et facile. Peut être fait à la dernière minute.)

5 oeufs
250 mL sucre

Battre les oeufs, y ajouter le sucre et continuer de battre jusqu'à ce que vous avez une crème légère.

Ajouter
25 mL farine
5 mL poudre à pâte

Verser dans une lèchefrite 30cm × 45cm (plaque à biscuits) recouvert d'un papier ciré. Cuire au four à 270°C (400°F) de 12 à 15 minutes.

Verser sur un linge humide que vous saupoudrez de sucre à glacer (sucre en poudre). Rouler immédiatement, en vous servant de la serviette. Ensuite étendre de la gelée (confiture) ou encore un bon sucre en crème (ça c'est le meilleur). Garder le gâteau roulé dans la serviette pour quelques minutes pour qu'il garde la forme.

Salade et vinaigrette de Noël

Salade

1 grosse laitue romaine ou verte brisée en bouchées
125 mL amandes tranchées
125 mL graines de tournesol
2 échalotes coupées fines
1 boîte de mandarines bien égouttée
1 avocat en tranches

Vinaigrette

125 mL huile végétale légère
75 mL vinaigre au vin rouge
25 mL jus de citron frais
2 mL thé sel
5 mL thé moutarde sèche
1 à 2 gousses d'ail fin (au goût)

Préparation

Faire rôtir les amandes et graines de tournesol avec un peu de beurre (au four). Mélanger la vinaigrette. Bien mélanger laitue, échalotes, mandarines, et avocat, y ajouter les noix juste avant la préparation finale avec la vinaigrette.

Salade succulente pour les fêtes ... servir avec un Pain au Fromage.

2. Quelle recette préfères-tu?

3. For which meal might each of the recipes be best suited – **le déjeuner, le dîner, ou le souper?**

Check your answers in the Appendix, Section 1: Activity 3.6.

3.7

Now how about *your favourite recipe (ta recette favorite)!* What is it?

1. Describe your favourite recipe using pictures and words in **Les ingrédients** section and infinitive forms of verbs in **La préparation**. Number each step in **La préparation**. Use a favourite family recipe or search out a new recipe in French that appeals to you. A good place to find recipes in French is on cereal boxes and other containers *in your cupboard (dans ton placard)*.

Les ingrédients

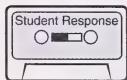
La préparation

- Now read your recipe onto your blank audiocassette using **je** to describe how you make it. (If you prefer, read it on to a blank videocassette.)

Oral Assignment

If you have a French facilitator, complete this task with him or her. If you are a student of the Alberta Distance Learning Centre, telephone the ADLC at this point and ask to speak to a French teacher.

Explain your recipe to your teacher, who can then guess what the recipe makes.

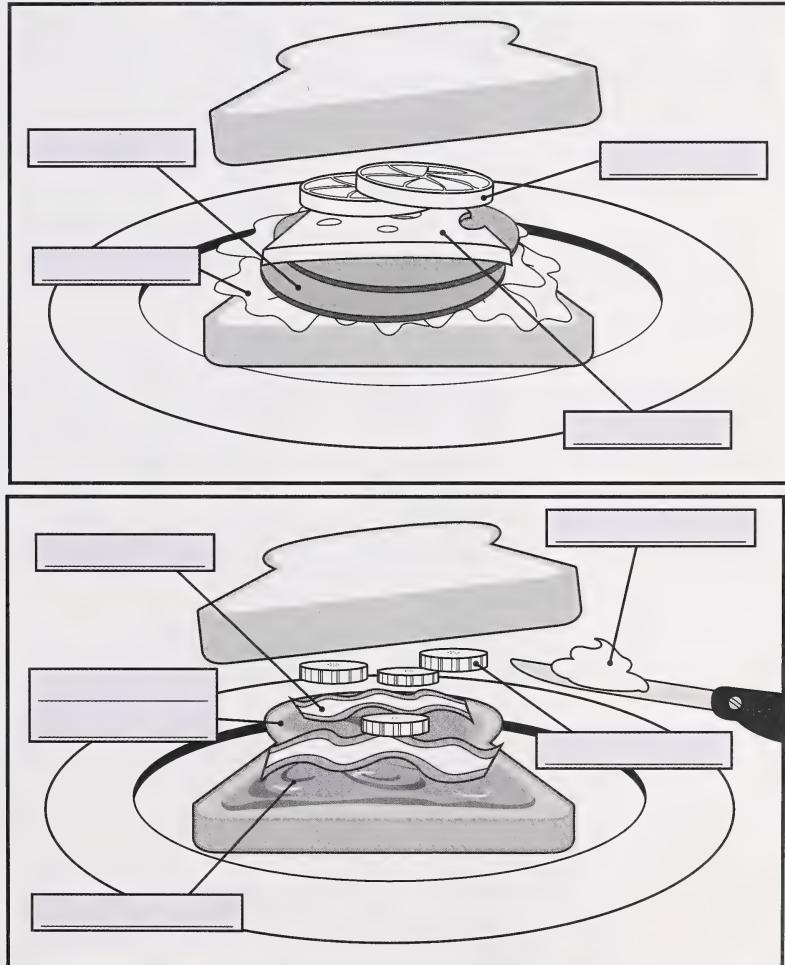


Follow-up Activities

If you had any difficulties understanding the concepts in the activities, it is recommended that you do the Extra Help. If you have a clear understanding of the concepts, it is recommended that you do the Enrichement. You may do both if you choose.

Extra Help 1

Michelle has some friends over after school. They each have a sandwich left over from lunch. Identify the ingredients in their sandwiches and label them in French as you listen to tape segment 610.

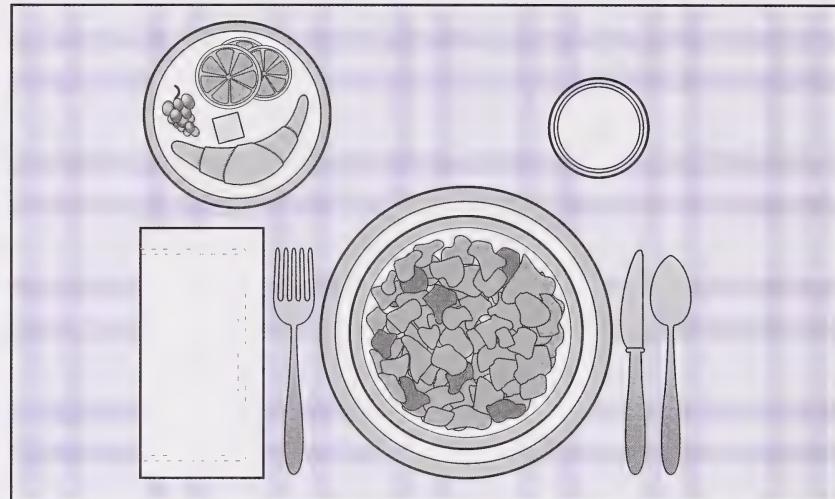


Listen more than once if you like.

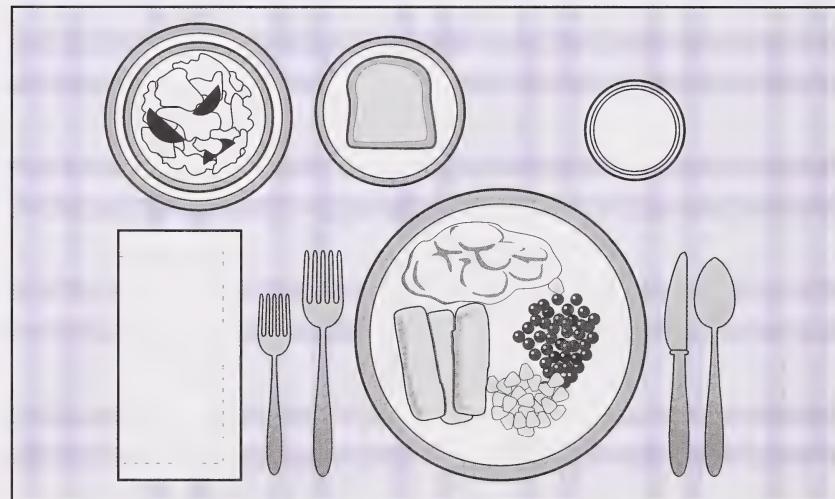
Check your answers in the Appendix, Section 1: Extra Help 1.

Extra Help 2

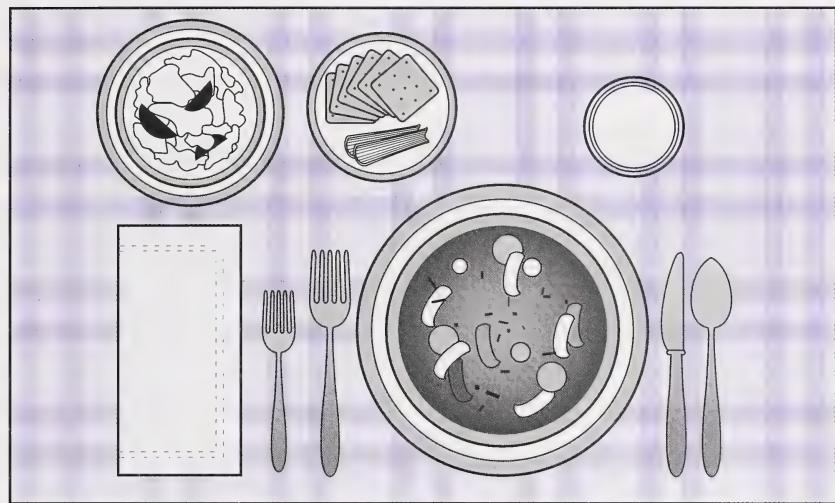
What are the French names of the meals represented by the following pictures?



1. _____



2. _____



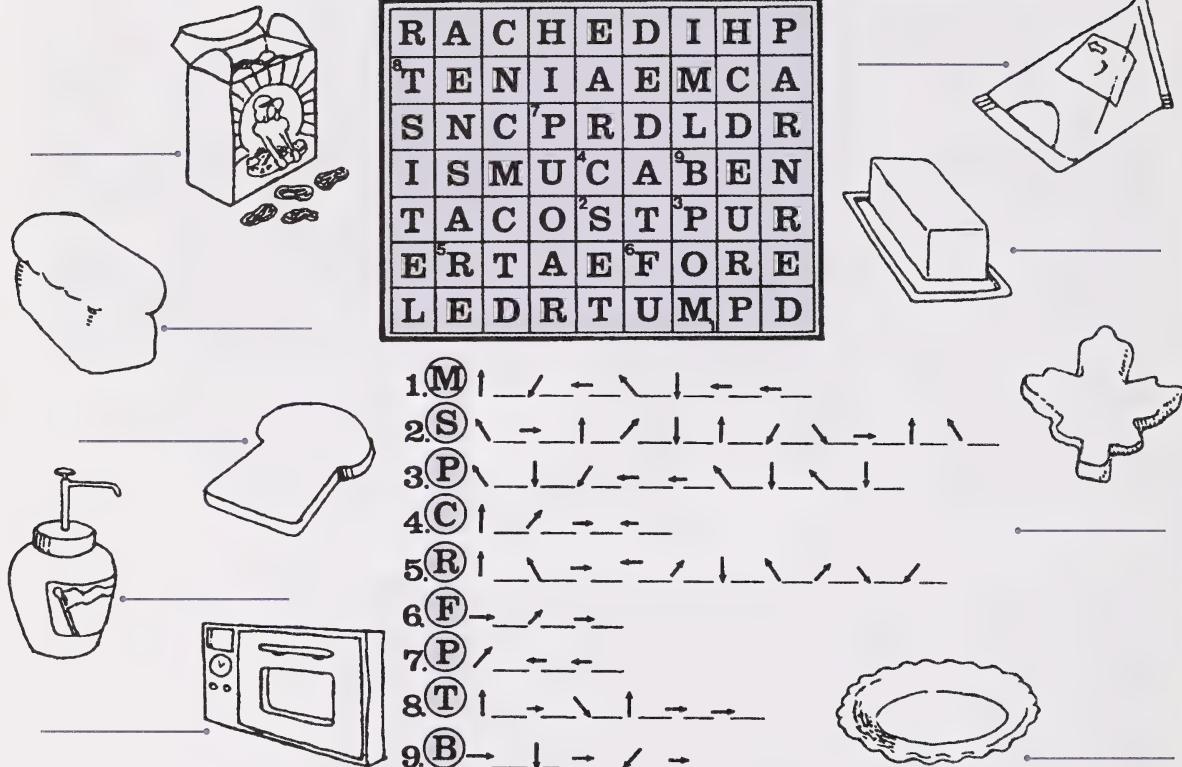
3. _____

Check your answers in the Appendix, Section 1: Extra Help 2.



Extra Help 3

Find the hidden words and use them to label the pictures.



Check your answers in the Appendix, Section 1: Extra Help 3.

¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

Extra Help 4

Find the hidden words and use them to label the pictures.

F	A	C	O	B	P	I	V
D	R	N	U	I	O	E	R
M	O	P	A	T	B	L	S
A	E	I	P	E	O	F	H
G	T	N	A	U	R	L	N
E	A	T	C	R	T	E	I
S	S	I	E	H	G	C	U

1. **(A)** ↗ → → ↘ ↘ ↗
 2. **(F)** ↙ ↘ ↗ ↗ ↘ ↘ ↗
 3. **(T)** ↘ ↗ ↗ ↘ ↗ ↗
 4. **(T)** ↓ ↓ ← ↑
 5. **(P)** ! ↘ ↗
 6. **(B)** ↓ ↑ → ↗ ↗
 7. **(C)** → ↓ ↘ ↗ ↗ →
 8. **(F)** ↓ ← ↓ ↓ ↓
 9. **(B)** ! ← ↓ ↓
 10. **(B)** ! /
 11. **(P)** ↓ → ↓ ↑
 12. **(P)** ! ↗ → ↓ ←
 13. **(S)** ↘ ↓
 14. **(B)** ↗ ↘ ↗ ↘ ↗ ↗ ↗ ↗
 15. **(F)** ↙ ↗ ↗

Check your answers in the Appendix, Section 1: Extra Help 4.

¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

Enrichment 1

Les myths alimentaires

Identify which of the following are true and which are **des myths**. If you think it's **vrai** (*true*), circle **V**. If you think it's a myth, or **faux** (*false*), circle **F**.

V F 1. Les carottes sont bonnes pour la santé.

V F 2. Le miel est meilleur pour la santé que le sucre.

V F 3. Le yaourt est plus nourrissant que le lait.

V F 4. Un bol de soupe est bon pour le rhume.

V F 5. Manger du poisson rend intelligent.

Check your answers in the Appendix, Section 1: Enrichment 1.

Enrichment 2

Draw and cut out a deck of 52 playing cards with 13 different foods from each of the four food groups. With these cards, you can play a number of games. For example, you might create a game of rummy in which you need a certain number of servings from each food group to win, or you have to obtain all the ingredients of your favourite sandwich. Games like Fish, War, and many others can be played with the cards. Make sure you use French vocabulary while you play.



Enrichment 3

Try these recipes. Practise your French while you cook by reading them out loud.

Crêpes

Les ingrédients



La préparation

1. Mettre les ingrédients dans un bol.
2. Mélanger pendant 3 minutes.
3. Mettre un peu de beurre dans une poêle chaude.
4. Mettre 60 mL du mélange dans la poêle.
5. Faire cuire sur un côté.
Tourner la crêpe.
6. Faire cuire sur l'autre côté.

Glisser la crêpe dans une assiette.
Plier la crêpe en deux.
Plier la crêpe en quatre.
7. Servir la crêpe avec de la confiture.

Quatre portions

Bon appétit!

¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.



Tarte au sucre**Les ingrédients**

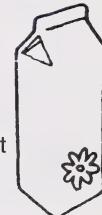
225 mL sucre d'érable



60 mL beurre



2 morceaux de pâte à tarte

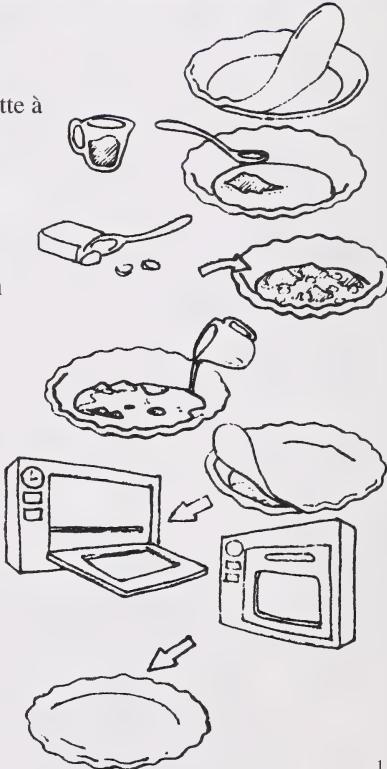


75 mL lait

La préparation

1. Mettre la pâte (un morceau) dans une assiette à tarte.
2. Mettre 225 mL sucre d'érable dans la pâte.
3. Avec l'aide d'une cuillère, couper 60 mL beurre en petits morceaux et les déposer au fond de l'assiette.
4. Ajouter 75 mL de lait.
5. Couvrir avec l'autre morceau de pâte.
6. Mettre dans un four chaud (204°C).
7. Faire cuire pendant 30 minutes.
8. Sortir la tarte du four.

Six portions

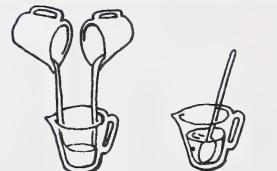
Bon appétit!

¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

Salade niçoise**Les ingrédients****La préparation**

1. Mélanger 60 mL de vinaigre et 120 mL d'huile, et voilà la vinaigrette.
2. Trancher les ingrédients.
3. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients.
4. Ajouter la vinaigrette, le sel, et le poivre.
5. Mélanger le tout.

Quatre portions

Bon appétit!

¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

Conclusion

In this section you learned about food in the context of your home – about meals and recipes and about *Canada's Food Guide* for nutrition. Which recipes did you find most interesting? Did you try any of them? You can help reinforce what you studied in this section by following the French directions on the package whenever you cook at home.

Now turn to your Assignment Booklet 6A
and complete the assignment for Module 6: Section 1.

Section

2

Le magasinage (Shopping)



You're having a party! Not just any party, but a **big** party. A great deal of planning must be done. Of course, a major part of any party is the food. What are you going to serve? Will you go for nutritious food? Or will you stick to junk food? And you have to decide where to buy the food – the convenience store just a block away, or the supermarket on the other side of town. Your budget is limited, so you will certainly be checking the prices to find the best buys.

Section 2 will give you the vocabulary to be able to do all that in French. You will learn all about making grocery lists, shopping at convenience stores versus shopping at supermarkets, eating junk food, and comparing prices – **en français**.

Activity 1: Chez le dépanneur (At the Convenience Store)

Convenience stores are very common nowadays. These are called **les épiceries**, but in Quebec, they are also known as **les dépanneurs**.

1.1

In Module 4, you learned how to talk about different places in your community and the services offered at each one. If you have to buy groceries, where would you go? Do you remember the names of other places where you can buy food? There are many of them. Flip back to Module 4 if you are having trouble remembering.

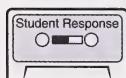
List the names of places where food can be purchased in your area.

Les endroits où je peux acheter les aliments sont...

Check your answers in the Appendix, Section 2: Activity 1.1.

1.2

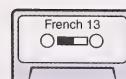
Your friend Max is new in town. His mother has just asked you what kind of services are provided here. She wants to know what groceries they will be able to buy in town and what groceries they will have to buy in the nearest large centre.



- As part of telling Max and his mother where different groceries can be purchased, record on your blank audiocassette the names of **ten** items in French that you can buy *at your local all-night food store (chez le dépanneur)*. If you prefer, you may practise your dialogue by recording it on a blank videocassette.) Use the following modele (*example*) to help you get started.

Je peux acheter du lait chez le dépanneur.

Check tape segment 611 for some possible answers.



Check your answers in the Appendix, Section 2: Activity 1.2.

What do you say just before you say the name of the food item?

Très bien! You use the expressions **du, de la, de l', or des**.

Remember that after an expression of quantity, these expressions change to **de** or **d'** before a vowel sound.

Vocabulary Flash!

Quantity expressions

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| • une douzaine de beigne | a dozen of doughnuts |
| • un litre de jus | a litre of juice |
| • un sac d'arachide | a bag of peanuts |
| • beaucoup de pain | a lot of bread |
| • un peu d'eau | a little water |
| • assez de fromage | enough cheese |
| • trop de chocolat | too much chocolate |

2. Max is going shopping **chez le dépanneur** and his mother is telling him how much he should get of everything on the list.

Listen to tape segment 612 and help Max out by filling in the item beside the quantity.



The first one is done for you as **un modèle**.

- un litre de lait
- une boîte _____
- un sac _____
- une douzaine _____
- une tablette _____

Check your answers in the Appendix, Section 2: Activity 1.2.

1.3

When you go to the *convenience store* (**chez le dépanneur**), what do you normally buy?

Beaucoup de dépanneurs sont ouvert 24 heures par jour, 7 jours par semaine.
Alors si tu veux y aller à minuit, c'est possible? _____
Oui, bien sûr!



Au dépanneur, beaucoup de monde achète

- du lait
- du pain
- des aliments vides



Des aliments vides sont les croustilles, les boissons gazeuses, les bonbons, les tablettes de chocolat, et les beignes.

To understand exactly what **les aliments vides** refer to, **cherche vide dans ton dictionnaire.**

As you no doubt discovered, **vide** means *empty*.

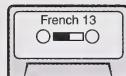
1. Can you guess why these foods are referred to as **les aliments vides** in French?

2. Dans quels groupes d'aliments principaux du guide alimentaire est-ce qu'on met **les aliments vides**?

Check your answers in the Appendix, Section 2: Activity 1.3.

1.4

Following is an announcement for a local convenience store. The information is also given to you on tape segment 613. Use it to complete the sentences. The first one has been done for you.



Il est minuit, et vous avez faim.

LE DÉPANNEUR 7/24

rue St-Boniface

Tél: 683-7421

SUPER PROMOTION

Boissons gazeuses

 bouteilles

 mL \$

2 sacs de g

de croustilles

SAVEURS

 et B.B.Q.

 \$



OUVERT 24 HEURES—7 JOURS PAR SEMAINE¹

Check your answers in the Appendix, Section 2: Activity 1.4.

1.5

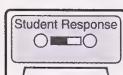
You and some other friends have decided to throw a **bienvenue** party for Max.

1. Make a list of things you will need **chez le dépanneur** for the party.

Check the Appendix, Section 2: Activity 1.5 for some possible answers.

2. **Téléphone à Jean pour vérifier la liste.** (*Phone Jean to check your list.*) On your blank audiocassette, read the list to Jean. (If you prefer, you may practise your dialogue by recording it on a blank videocassette.)

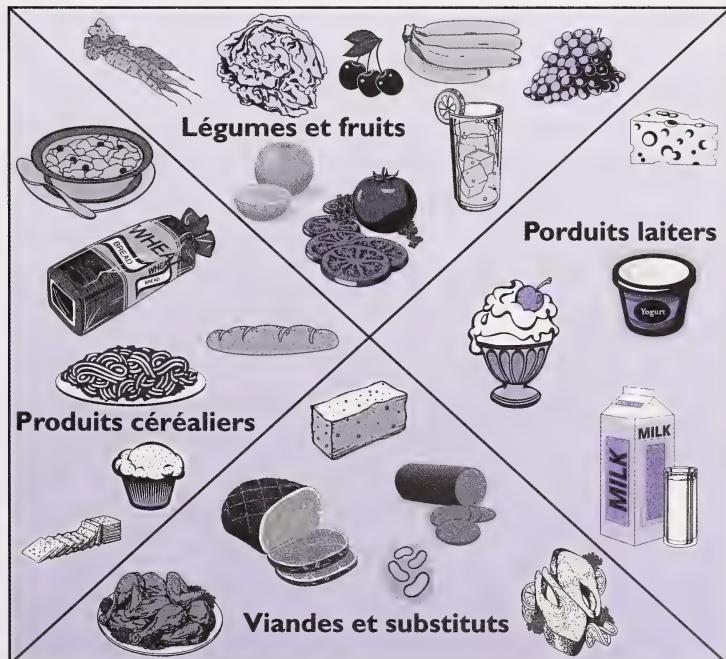
Check tape segment 614 for possible answers.



¹ Rick Porter and Catherine Pellerin, *À la radio* (Mississauga: Copp Clark Pitman Ltd., 1989). Reproduced by permission of Addison-Wesley Publishers.

1.6

Quand tu as faim qu'est-ce que tu aimes manger? Quels aliments vides aimes-tu manger? Est-ce que les aliments vides sont bons pour la santé? Non! N'oublie pas les quatres groupes d'aliments principaux!



1. Qu'est-ce qu'on peut choisir au lieu des croustilles? (*What can you choose instead of...*)

-
2. Qu'est-ce qu'on peut choisir au lieu du chocolat?

-
3. Qu'est-ce qu'on peut choisir au lieu des bonbons?

-
4. Qu'est-ce qu'on peut choisir au lieu des boissons gazeuses?

Check your answers in the Appendix, Section 2: Activity 1.6.

Est-ce que tu peux acheter toutes ces choses chez le dépanneur?

Oui, bien sûr, mais c'est moins cher de faire le magasinage au supermarché.
N'est-ce pas?



Activity 2: La liste de provisions (The Grocery List)

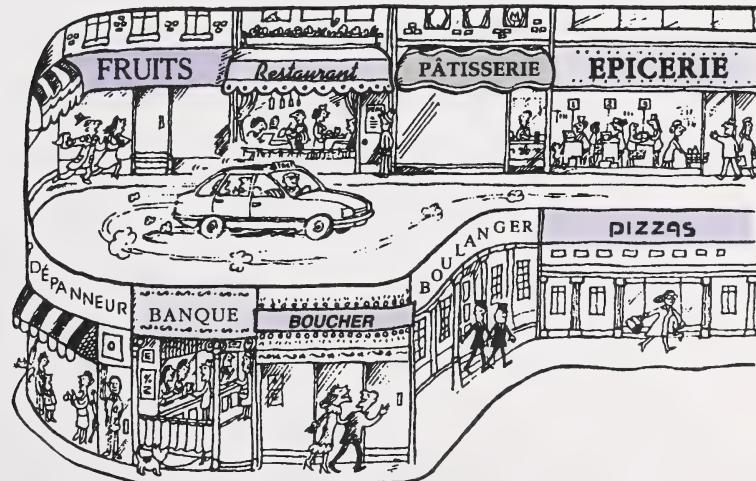
In Section 1 you learned about sandwiches and meals. This week you are in charge of lunches at your house. You can buy some ingredients **chez le dépanneur** for the sandwiches you want to make. Where do you buy the rest of the ingredients?

Look at the list you made in Activity 1 of places to buy groceries. You will see that there are many places you could go. For special types of food, you might go to different specialty shops. If you were in France, you would probably go to a different store for each different kind of food. Imagine that you are there shopping for a meal – **le souper**. You would go to *the butcher's* (**chez le boucher**) for *the meat* (**la viande**), to *the baker's* (**chez le boulanger**) for *the bread* (**le pain**), to *the grocer's* (**chez l'épicier**) for *the soft drinks* (**les boissons gazeuses**) and *the milk* (**le lait**), and to *the fruit stand* (**chez le marchand de fruits**) for *the fruit* (**le fruit**). If you had a car, you could go to *the supermarket* (**le supermarché**) or to a *huge shopping complex* like Superstore® (**l'hypermarché**). Such huge stores, though, have only recently become popular in France.

2.1

Your pen pal in France, Marc, like you, is in charge of supper this week. The diagram below shows all of the shops Marc must go to, to pick up groceries for supper. Listen to tape segment 615 for a list of what he needs to buy, and then draw arrows on the diagram to show which shops he visits – in what order – to make his purchases.

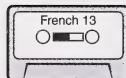
Les magasins et les commerçants



Check your answers in the Appendix, Section 2: Activity 2.1.

2.2

Food in specialty shops and in large supermarkets is organized into different categories, sections, or departments to make it easier to find. Now that supermarkets are becoming bigger and selling more items, it's important to be able to identify the department you want, or else you could wander aimlessly without finding what you need. Many of the departments in large supermarkets have the same names as the small shops that specialize in the product.



Listen to tape segment 616 for a radio announcement about this week's sale, **soldé au supermarché Steinberg**. You plan to do some shopping later, so you are listening to see what items are on sale.

1. Identify which items are on sale in each of the following sections or departments:

Légumes et fruits: _____

Produits laitiers: _____

Boucherie: _____

Goûters: _____

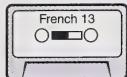
Boulangerie: _____

Pâtisserie: _____

Fleuriste: _____

Boissons: _____

Check your answers in the Appendix, Section 2: Activity 2.2.



2. You found out which items are on sale, but you didn't catch the prices. It would be helpful to identify them to ensure that you have enough money before you must pay the cashier. Listen to tape segment 616 again and write down the prices of these particular items.

ORD	2.140
PRO	1.020 4.0%
ISL	a 1/ .25
PRO	1.340 3.8%
IWQ	a 1/ -.35
DEL	2.980
PRO	-.450 .1%
SD	a 1/2.30
GRO	2.500 3a .86
NFD	1.30A
GRO	2.520 2a 1.26
GDA	.69A
NFD	5.30A 2a 2.65
GRO	.720
PRO	-.450 .1%
SD	a 1/2.30
GRO	2.500 3a .86
I-30A	
G20	2a 1.26
GRO	2.65
ORD	2.140
PRO	1.020
ISL	a 1/ .25
PRO	1.340 3.8%
IWQ	a 1/ -.35
DEL	2.980
PRO	3.030
I24	2.220 3.7%
PRO	1.160 1.9%

- a. le 7-Up®: _____
- b. le jus d'orange: _____
- c. les tomates: _____
- d. les pommes: _____
- e. le fromage emmenthal: _____
- f. les croustilles: _____
- g. les gros croissants: _____
- h. le jambon: _____

Check your answers in the Appendix, Section 2: Activity 2.

2.3

The following pages show the ad that Steinberg is running in this week's **journal**.

MEGA VENTE

STEINBERG

MEGA SALE

En vigueur du lundi 24 février au dimanche 1^{er} mars 1992 inclusivement.
Valid from Monday, February 24 to Sunday, March 1st, 1992 inclusive.

SPÉCIAL 299

McGill
fromage
chedar
cheese
fromage de 175
kg

SPÉCIAL 189

McGill
gâteau
froisé cake
deep n
delicious

SPÉCIAL 199

Ice Castle
Vanille

SPÉCIAL 87¢

McGill
rôti de porc frais
fresh pork loin roast
routi de porc
from McGill

SPÉCIAL 79¢

McGill
chips nature

SPÉCIAL 1099¢

McGill
crayfish/crevettes
from McGill

SPÉCIAL 99¢

McGill
croustilles
crispy
all chocolaté
180 g ou 1 kg
190 g

Dégustation gratuite
lundi et mardi
de 12 h à 20 h
• Samedi midi 12 h à 14 h
• Jeudi Taste-Test
• Vendredi et samedi
Barbecue 12 h à 3 h
• Samedi barbecue 10 h à midi 7 p.m.

PROMO

**Notre prix
Our price**

2/500

PRIX CHOC

DÉPARTEMENT

99¢

**NEILSON ou/ or
CADBURY
FRIANDISES
CHOCOLATÉES
CHOCOLATE
CANDY BARS
AU CHOCOLAT.
POT DE PKG. OF 4**

219

DARE

**CRAQUELINS/CRACKERS
BRETON, CABARET
ou/ or VIVANT**

200 g ou/ or 225 g

249

**PIZZA
PEPPERONI
ou/ or LÉGUMES ITALIENS**

**129
1/lb 28¢
33¢/100g, 149**

**PIZZA
BOLOGNE
BOLOUNA
TRUFFOLE ou/ or
MARGUERITE ou/ or
NOIR MUSIQUE ou/ or
NOIR MUSIQUE**

**129
1/lb 28¢
33¢/100g, 149**

**STEINBERG
JAMBON CUIT
COOKED HAM**

**SPÉCIAL
199
/lb
44¢/100g**

**POITRINE
DE DINDE
TURKEY BREAST**

**599
/lb
132**

**GROS
CROISSANTS
LARGE
CROISSANTS**

6/179

**BRIE ALLEGRO
EMMENTHAL
ALLEGRO ou/ or
GRAND
CAMEMBERT**

**SPÉCIAL
799
/lb
176**

PROMAGRI

MÉGA VENTE MEGA SALE MÉGA VENTE MEGA SALE

SPECIAL

**RUSSIAS ROUGES
SANS PEPINS
SEEDLESS RED GRAPES**

PLAIN
PRODUIT DES U.S.
PRODUCE OF CANADA
CAT. 20 DE FORTINER
GROSSESUR 1.36 kg

2.99
/lb
2.18

**Sans pépins
Seedless**

**TOMATES ROUGES
RED TOMATOES**
DE CULTURE HYDROPONIQUE
HYDROPONIC GROWNS
PRODUIT DU QUÉBEC
PRODUCT OF QUEBEC
CAT. 20 DE FORTINER
GROSSESUR 1.36 kg

2.99
/lb
6.59

**Culture hydroponique
Hydroponically grown**

**POMMES VERTES
GREEN APPLES**
PRODUIT DES U.S.
PRODUCT OF U.S.A.
CAT. 20 DE FORTINER
GROSSESUR 1.36 kg

1.19
/lb
2.62

**CÉLERI/CELERI
PASCAL**
PRODUIT DES U.S.
PRODUCT OF U.S.A.
CAT. 20 DE FORTINER
GROSSESUR 1.36 kg

69¢

RADIS/RADISHES
PRODUIT DES U.S.
PRODUCT OF U.S.A.
SAC/BAG 454 g (1 lb)

69¢

**CHOU VERT
GREEN CABBAGE**
PRODUIT DU QUÉBEC
QUEBEC GROWNS
CAT. 20 DE FORTINER
GROSSESUR 1.36 kg

33¢
/lb
73¢

**BROCOLI
BROCCOLI**
PRODUIT DES U.S.
PRODUCT OF U.S.A.
GROSSESUR 1.36 kg

89¢

Sac de 4 lb/Bag

**ORANGES SANS PEPINS
SEEDLESS ORANGES
NAVEL**
PRODUIT DE LA CALIFORNIA
PRODUCT OF CALIFORNIA
GROSSESUR 1.36 kg

2.49

**PÉCHES, PRUNES OU
NECTARINES
PEACHES, PLUMS OR
NECTARINES**
PRODUIT DU QUÉBEC
PRODUCT OF QUÉBEC
CAT. 20 DE FORTINER
GROSSESUR 1.36 kg

99¢
/lb
2.18

**FRAISES
STRAWBERRIES**
PRODUIT DE LA CALIFORNIA
PRODUCT OF CALIFORNIA
LA CHOPINE A PINT

1.69

**OEILLET
CARNATIONS
CARNATIONS
TARVIE
ASSORTED COLOURS**

**12/
5.99**

**KALANCHOE or/or
JACINTHES
DAFFODILS**
POT - 16 cm (4 ps)

1.99

SPÉCIAL

**POMPONS
LA FLEURETTE**
POT - 13 cm (5 ps)

4.99

**STEINBERG
BEIGNES/DONUTS**
NATURE ou AU SUCRE
PLAIN or SUGAR
POT DE/PKG OF 12

1.39

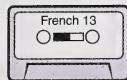
**PEPSI, PEPSI
DIETE, SEVEN-UP
ou SEVEN-UP DIETE**
PEPSI, DIET
PEPSI, SEVEN-UP
or DIET SEVEN-UP
BOUL. 21 - 100

1.99

¹ MEGA Vente sales flier, March 1992. Steinberg, Montreal, Quebec.

Max's mother reads the advertisement in the newspaper. She discusses it with Max's father.

Listen to their discussion on tape segment 617 and fill in the blanks. Listen to the conversation as often as you want. Although the reproduced ad is not too clear, it can still help you with the prices of the items.



Mme: Il y a une solde chez Steinberg cette semaine.

M.: Vraiment! Est-ce qu'il y a du jus d'orange en solde?

Mme: Oui, une boîte d'un litre coûte _____.

M.: C'est assez bon.

Mme: Ils ont aussi le rôti de longe de porc et la margarine à prix spéciaux.

M.: Combien?

Mme: Le rôti est seulement _____ la livre et la margarine est _____ pour deux livres.

M.: Est-ce qu'ils ont des croissants?

Mme: Oui, les _____ croissants sont _____ les six.

M.: Et les gâteaux?

Mme: Ils sont _____, mais tu n'as pas besoin de gâteaux. N'oublie pas ton régime! Il y a beaucoup de fruits et de légumes en solde. Il y a des tomates à _____ la livre, du brocoli, des pommes, et des raisins frais comme goûter qui sont bons pour la santé.

M.: Est-ce qu'il y a des croustilles ou de la crème glacée?

Mme: Oui, mais...

M.: Combien?

Mme: Les croustilles sont _____ le paquet de 180 grammes, et la crème glacée est _____ le paquet de deux litres, mais...

M.: Je sais. Je suis au régime. Est-ce qu'il y a d'autres choses?

Mme: (*contente*) Oui chéri, le chou _____ est _____ la livre, les pêches, les prunes, et les nectarines sont 99¢ la _____. Et le fromage _____, ton favori, est seulement _____ la livre.

M.: Bon. Allons-y ce soir, faire les achats.

Check your answers in the Appendix, Section 2: Activity 2.3.

2.4

Now it's your turn to do the shopping. You are a little nervous because it is your first time grocery shopping in French stores. It isn't that complicated. Just look at the ad in Activity 2.3 again and decide what you might want to buy.

1. Make your grocery list. In French fill in the name of the item, the quantity, and the price on your list here. Then calculate the total amount of money you will need to take with you to make your purchases. Don't forget the *GST – la TPS* (**Taxe sur les Produits et les Services**) on the snack foods. Basic groceries are exempt from **la TPS**.

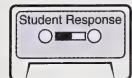
Je vais à la Méga Vente Steinberg. Voici ma liste.

Ma liste d'achats

_____ coûtent _____.
_____ coûtent _____.
_____ coûtent _____.
_____ coûtent _____.
_____ coûtent _____.

Le total est _____.
plus TPS _____

Ça fait _____ en total.



Oral Assignment

2. Now read your list to your father, mother, or someone else in your home just to make sure you have everything you need. Record it on your blank audiocassette. (If you prefer, you may practise your dialogue by recording it on a blank videocassette.) To check your pronunciation, read your list or play your recording of it to a partner or someone else who speaks French. This way, when you get to the store and have to ask where something is you will be prepared.

If you have a French facilitator, complete this task with him or her. If you are a student of the Alberta Distance Learning Centre, telephone the ADLC at this point and ask to speak to a French teacher.

2.5

The pictures show what Michel would like to eat tomorrow. Write a shopping list of all the things he wants.



Check your answer in the Appendix, Section 2: Activity 2.5.

¹ Ann Miller and Liz Roselman, *Arc-en-ciel Stage 1: Repromasters* (London: Mary Glasgow Publications Ltd., 1988). Reprinted by permission.

2.6



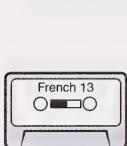
Turn to page 50 of *Arc-en-ciel 1*. Listen to the three ads that are presented in order on tape segment 618.

Then do textbook question 2 on page 50. Use tape segment 619.

1. Which ad is presented first? _____
2. Which ad is presented second? _____
3. Which ad is presented third? _____

Check your answers in the Appendix, Section 2: Activity 2.6.

2.7



Listen to tape segment 620 as a person talks about what he hates, using the verb **détester**. Like **adorer** and **aimer**, it is a regular **-er** verb.

Now, for each of the following foods, write a short sentence saying whether you *like* it (**aimer**), *love* it (**adorer**), or *hate* it (**détester**). The first one has been done for you as **un modèle**.

1. le fromage camembert: *J'adore le fromage camembert.* _____
2. les épinards: _____
3. le gâteau au chocolat: _____
4. les pommes de terre: _____
5. les frites: _____
6. les petits pois: _____
7. le beurre d'arachides: _____
8. la moutarde: _____
9. l'ail: _____
10. le café: _____

Check your answers in the Appendix, Section 2: Activity 2.7.

Follow-up Activities

If you had any difficulties understanding the concepts in the activities, it is recommended that you do the Extra Help. If you have a clear understanding of the concepts, it is recommended that you do the Enrichment. You may do both if you choose.

Extra Help 1

- Divide the list into *fruits* (**des fruits**) and *vegetables* (**des légumes**). Write each in the appropriate column in the chart.

un chou	des bleuets	une cerise	du brocoli
une laitue	une prune	une pomme	une tomate
un radis	une banane	des fèves	des raisins
du céleri	une poire	une pomme de terre	une carotte
une orange	une fraise	un oignon	des pois
une orange	une fraise	un oignon	des pois

des fruits	des légumes

2. Where could you buy these items? Name two places.

Check your answers in the Appendix, Section 2: Extra Help 1.

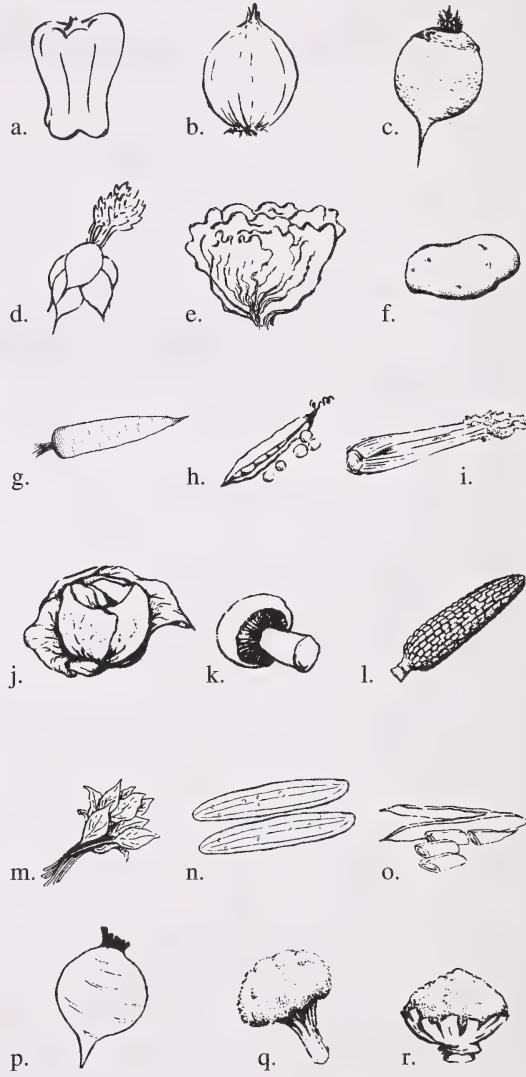
Extra Help 2

Les légumes sont bons pour la santé.

Match each picture with its name by placing the letter of the picture in the blank before the name.

Bravo les légumes!

1. ____ un oignon
2. ____ des radis
3. ____ des haricots
4. ____ un chou
5. ____ une pomme de terre
6. ____ des carottes
7. ____ du brocoli
8. ____ des betteraves
9. ____ un poivron
10. ____ une laitue
11. ____ un navet
12. ____ des épinards
13. ____ un épi de maïs
14. ____ des petits pois
15. ____ du céleri
16. ____ un champignon
17. ____ un chou-fleur
18. ____ des concombres



Check your answers in the Appendix, Section 2: Extra Help 2.



Extra Help 3

Listen to tape segment 621. You will hear a list of things your aunt would like you to pick up at the supermarket on the way home. From the row of items after each number, circle the item that is on the list you hear. The first one is done for you.

1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



Check your answers in the Appendix, Section 2: Extra Help 3.

Extra Help 4

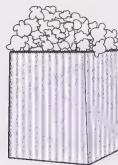
You have gone to the movies with a francophone friend. **Voilà les goûters.** **Qu'est-ce que tu veux?** (*What would you like?*)

- Your friend wants to know what you'd like from the snack bar. Unscramble the letters to see what choices you have.

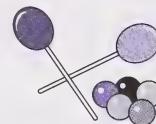
Les goûters



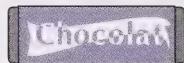
.75\$ le sac de 200g



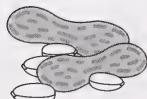
1,25\$ le boîte



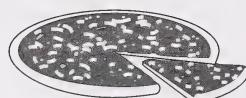
5/1\$



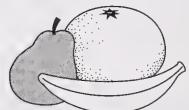
1\$ la tablette



3,00\$ le sac



une tranche 1,50\$



un petit panier 1,50\$

a. Veux-tu des _____?
hacaresid

b. Veux-tu des _____?
rutfis

c. Veux-tu des _____?
solcuterils

d. Veux-tu des _____?
onnobbs

e. Veux-tu de la _____?
zazip

f. Veux-tu du _____?
nop-proc

g. Veux-tu du _____?
thocolac

2. After you have paid for your movie ticket, **tu as seulement** (*you only have...*) **1,50\$ de monnaie**. Which snack can you *not* afford?
-

Check your answers in the Appendix, Section 2: Extra Help 4.

Enrichment 1

Here is a grocery list you found in the parking lot. Decipher the list by unscrambling the words, and then decide where a person would go to buy each item. The first one has been done for you as an **un modèle**.

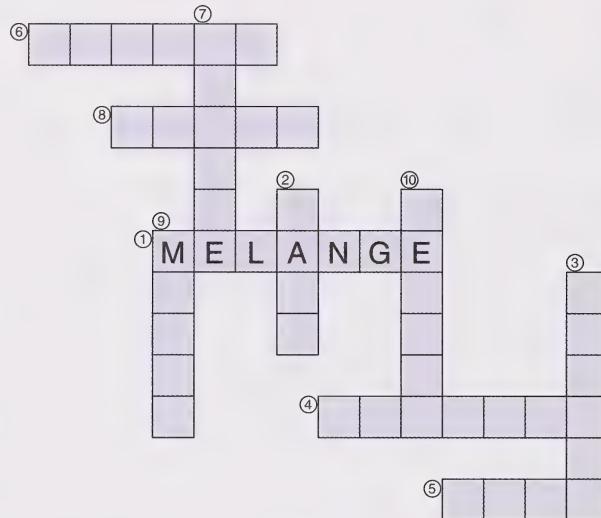
Les provisions	C'est	Magasin
des cibustis	<u>des biscuits</u>	<u>épicerie, dépanneur, supermarché</u>
une egaron	<u></u>	<u></u>
une nabean	<u></u>	<u></u>
du gorfema	<u></u>	<u></u>
une dasale	<u></u>	<u></u>
une mopem	<u></u>	<u></u>
un chadniws	<u></u>	<u></u>
la ospeu	<u></u>	<u></u>
du lepotu	<u></u>	<u></u>
un etuâga	<u></u>	<u></u>

Check your answers in the Appendix, Section 2: Enrichment 1.

Enrichment 2

Monique is babysitting her older sister's three-year-old. She has to answer all the questions the three-year-old asks her about what she is doing. Complete the crossword with the **je** form of the verbs, which is what Monique would use to answer her niece's questions. The first one is done for you.

Mots croisés



1. Qu'est-ce qu tu mélanges? 6. Est-ce que tu ajoutes le sel?

Je mélange les ingrédients.

J'_____ le sel.

2. Qu'est-ce que tu laves?

7. Qu'est-ce que tu tournes?

Je _____ les légumes.

J'_____ le croque-monsieur.

3. Tu achètes un chou?

8. Est-ce que tu coupes le beurre?

J'_____ un chou.

J'_____ le beurre.

4. Qu'est-ce que tu prépares?

9. Qu'est-ce que tu manges?

Je _____ le déjeuner.

Je _____ des fruits.

5. Qu'est-ce que tu aimes?

10. Qu'est-ce que tu déposes?

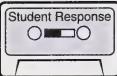
J'_____ les desserts.

J'_____ les morceaux.

Check your answers in the Appendix, Section 2: Enrichment 2.

Enrichment 3

1. Use the following space to design an advertisement for a food product of your choice. Give it a brand name and a price per quantity. Come up with a slogan in French that will make people want to buy it. You may wish to enclose your ad with Assignment Booklet 6A.
2. Once you have created your ad, write a script for a radio spot to go with it and record it on your blank audiocassette. (If you prefer, you may practise your dialogue by recording it on a blank videocassette.) Share the advertisement with your partner or a French-speaking person. Did he or she understand it? If yes – **bravo!** If not, examine why not. Revise your script and try again.



You may wish to record this ad on your blank audiocassette and send it in with Assignment Booklet 6A to get feedback from a teacher.

Check your answers in the Appendix, Section 2: Enrichment 4.

Conclusion

Your knowledge of French food and the vocabulary that goes with it is steadily increasing. Now that you have completed this section, you should be comfortable shopping for groceries in a French community. You know which stores carry particular items, and you know how to ask where to find what you're looking for. You know the names of all types of food – even **les aliments vides**. And you know how to make a grocery list and check ads for the best buys – and all in French. **Sensass!**

Now turn to your Assignment Booklet 6A and complete the assignment for Module 6: Section 2.

Section

3

Sortons Manger (Going out to Eat)



What do you most like to do to celebrate birthdays? anniversaries? other special occasions? Such celebrations often mean good times, camaraderie, and dining out. What could be more enjoyable than friends sharing good food and music at a sidewalk café? Or what could be more romantic than a couple nibbling various culinary delights while being attentively served in an elegant restaurant? The French are noted for having made food preparation into an art form. In this section you will learn French words that describe food and service. By the time you finish, you should find French dining a comfortable experience. You will also learn about the different customs and traditions associated with restaurants and cafés in French cultures.

You're probably anxious to get started because you know how impressed your friends and family will be when you can take them to a French restaurant and casually order in French.

Activity 1: Le snack-bar (The Snack Bar)

In our society, people tend to be rushed when they go out to eat. As a result, fast-food outlets have popped up all over and are now some of the leading businesses in the restaurant world.

1.1

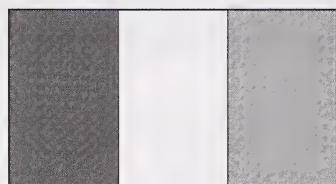
1. Name four fast-food outlets. Put a star beside the one you go to most often.

Check your answers in the Appendix, Section 3: Activity 1.1.

What makes these places different from a restaurant?

Right! The service is fast and you pick your food up at a counter or drive-through rather than having a waitress or waiter come to your table and take your order.

Cultural Observation



In France, *a snack bar* is referred to as **un snack** or **un snack-bar**. It is a place where you can purchase **le fast-food**. If you eat at a fast-food place you say, “**On mangent sur le pouce.**”

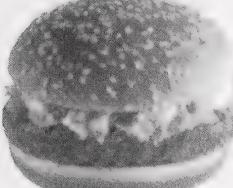


In Canada, *a snack bar* is referred to as **un casse-croûte** and *fast food* is referred to as **la restauration rapide**. *Why is there a difference? Pourquoi la différence?* It's because in France more English words have been adopted for use in the French language. Quebec has worked hard to find and use French terminology for ideas that originate in the English-speaking world. This is true in all areas of the language, not just food terminology.

What kinds of food can you buy at a snack bar or fast-food outlet?

Oui, tu as raison. Au casse-croûte on peut acheter des hamburgers, des hot-dogs, de la pizza, des frites, des sandwichs sous-marins, du poulet, et des salades.

McDonald's, une saine attitude

 <p>Q. Vos laits frappés ont-ils reçu le sceau du Bureau laitier ?</p> <p>R. Oui, ainsi que tous nos autres produits laitiers. En fait, McDonald's® a été la première chaîne de restaurants à service rapide à recevoir la « Marque de certification » du Bureau laitier du Canada, vous garantissant que seuls de véritables produits laitiers de la plus haute qualité vous sont servis.</p>	 <p>Q. Quelle est la recette du sandwich MacPoulet ?</p> <p>R. Il est composé de poulet légèrement assaisonné cuit dans de l'huile de canola sans cholestérol et servi dans un petit pain de farine enrichie de calcium, garni de laitue fraîche et de notre délicieuse sauce à MacPoulet.[™]</p>
 <p>Q. Pourquoi les œufs servis chez McDonald's sont-ils toujours savoureux ?</p> <p>R. Parce qu'ils sont frais et parce que nous cassons nos œufs juste avant la cuisson. En Amérique du Nord, nous servons plus de trois millions de gros œufs frais de catégorie A chaque jour !</p>	 <p>Q. Les salades de McDonald's sont-elles faibles en calories ?</p> <p>R. Naturellement ! Notre salade du jardin, par exemple, accompagnée de notre délicieuse vinaigrette légère ne compte que 60 calories. Et n'oubliez pas que les salades de McDonald's sont préparées sur place chaque jour !</p>



Pour en savoir davantage sur la valeur nutritive des aliments de McDonald's, renseignez-vous auprès d'un membre de l'équipe de gestion du restaurant.

©1991, Les Restaurants McDonald du Canada Limitée

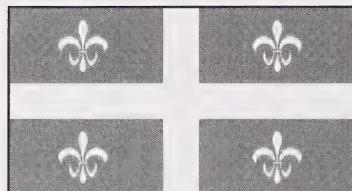
 Imprimé au Canada



1

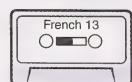
¹ Advertisement, 1991. Reprinted by permission of McDonald's Restaurants of Canada Limited, Montreal, Quebec.

Cultural Observation



In Quebec, another popular fast food is **poutine**. **Poutine** is made of fresh hot French fries that are sprinkled with cheese curds and smothered in gravy or spicy barbecue sauce.

Que c'est délicieuse!



2. Turn to page 42 in *Arc-en-ciel 1*. Look over the snack-bar menu. Listen to tape segment 622 and complete textbook question 2.

Elle mange _____.

Check your answer in the Appendix, Section 3: Activity 1.1.

Do you remember what **un croque-monsieur** is from Section 1 in this module? If not, look back at the recipes in that section.

1.2

As you are thumbing through the most recent issue of a French gourmet magazine, you come across a story about Mark and his friends visiting a French-Canadian snack bar in Paris.

Au Snack-Bar *Le Casse-Croûte*

Il est trois heures et demie de l'après-midi. Luc, Mark, Monique, et Marie parlent devant l'école.

Marie: Monique et moi, nous allons au snack-bar.

Luc: J'ai faim.

Mark: Moi aussi, mais je n'ai pas d'argent.

Marie: Pas de problème! Je vais payer aujourd'hui.

Luc et Mark: Sensass. Allons-y.

Au comptoir du snack-bar...

L'employé: Je peux vous aider?

Marie: Un hamburger, s'il vous plaît. Et des frites avec du sel, du vinaigre, et du ketchup.

L'employé: Vous voulez des oignons sur votre hamburger, mademoiselle?

Marie: Non, merci. Je n'aime pas les oignons.

L'employé: Et vous, mademoiselle?

Monique: Rien, merci. Je suis au régime.

Luc: Moi, je ne suis pas au régime. De la poutine pour moi, s'il vous plaît.

L'employé: Très bien, monsieur.

Monique: La poutine ... mmmmm.

L'employé: Alors, de la poutine pour vous mademoiselle?

Monique: Non, non, non! Je suis au régime.

L'employé: D'accord. Et pour vous, monsieur?

Mark: Du poulet, s'il vous plaît, avec des frites et un verre de lait.

Monique: Du poulet! Mmmmmmm! Mais non. Je suis au régime.

L'employé: Vous prenez un dessert?

Marie, Luc, et Mark: Non, merci.

Monique: Oh! Un petit dessert. C'est ça. Je prends trois beignes et un lait frappé à la vanille, s'il vous plaît.

Marie, Luc, et Mark: Huh?

Marie: Quel régime!

As it turns out, the magazine is sponsoring a contest. You read on and discover that you could win a trip for two to Paris to dine at Maxim's, one of the most famous restaurants in France and even the world. However, in order to qualify for the contest, you've got to answer some questions about the previous conversation.

Réponds aux questions.

1. Où est-ce que les amis parlent?

2. Où vont-ils?

3. Qui va payer?

4. Qu'est-ce que Marie commande?

5. Pourquoi est-ce que Monique ne commande rien?

6. Qu'est-ce que Luc commande?

7. Et Mark, qu'est-ce qu'il prend?

8. Enfin, qu'est-ce que Monique commande?

Check your answers in the Appendix, Section 3: Activity 1.2.

To thank you for entering the contest, the magazine sends you an audiocassette of the conversation. You can listen to it now on tape segment 623. Listen as often as you like.

1.3

You are getting excited about the possibility of winning this trip. You phone your friend Max and explain to him what the dialogue in the magazine is about. Record this explanation on your audiocassette tape. If you have a partner, he or she can play the part of Max and ask you questions about the article. Otherwise, if you work alone, you might just want to act out the discussion yourself, changing your voice to suit each part. (If you prefer, you may practise your dialogue by recording it on a blank videocassette.)

Compare your dialogue to the sample dialogue found on audiocassette segment 624.

Félicitations! You've just heard from the magazine and you successfully qualified for the second round of the contest. You are the only person from Alberta who qualified! For this next part of the contest, you have to answer some personal questions.

If you have a French facilitator, complete this task with him or her. If you are a student of the Alberta Distance Learning Centre, telephone the ADLC now and ask to speak to a French teacher.

Oral Assignment

Answer some personal questions. Following are the questions your teacher will be asking you. Answer these questions and practise saying them orally.

Questions personnelles

1. Est-ce que tu aimes aller manger au restaurant? Où?

2. Avec qui aimes-tu sortir?

3. Est-ce que vous allez manger au restaurant souvent?

4. Qu'est-ce que tu aimes manger?

5. Qu'est-ce que c'est un régime?

6. Es-tu au régime?

7. Quand tu es au régime, manges-tu du gâteau au chocolat ou des frites?

8. Qu'est-ce que tu recommandes pour une personne au régime?

Bien fait! Keep your fingers crossed. **Bonne chance!**

1.4

To celebrate, you invite Max to join you for supper – your treat! He has already rented a movie for the evening, so he suggests that you pick up some take-out food and then you can both enjoy the movie over dinner at his house.

You suggest some places you can order food *to take out* (**à emporter**) or *to eat in* (**à manger ici**).

Il y a le café, le restaurant, la cantine, le dépanneur, la cafétéria, ou le self (*self-service*). Il y a aussi la pizzeria.

Max adore les pizzas. Alors, c'est la pizza et un vidéo ce soir chez Max – pas la cuisine chez Maxim. Tant pis! (Too bad!)



Just before heading over to Max's place, you happen to hear an ad on the radio for a new restaurant that may deliver. Listen to the ad on audiocassette segment 625. The print version of the ad is provided for you. As you listen to the tape segment, circle the words that complete the sentences. The first one has been done as **un modèle**.



Vous aimez les mets (italiens indiens) ?

Eh bien, venez au restaurant Santa Lucia au (3271 3261), boulevard St-Denis.

Là vous (allez avez) trouver votre repas préféré ... spaghetti, lasagne, ravioli et, bien sûr, la meilleure pizza en (mille ville) !

(Chaque cette) semaine au restaurant Santa Lucia il y a un (grand bon) spécial. Cette semaine on offre une lasagne au gratin avec salade pour (2,50 \$ 3,50 \$) seulement.

En plus, tous les (lundis jeudis) entre 17 h et (20 h 22 h) on dîne au spaghetti pour seulement 2 \$ – et, à volonté!

Vous ne (pouvez voulez) pas sortir? Alors, pour une (délicieuse merveilleuse) pizza chaude, téléphonez au restaurant Santa Lucia au numéro (385-9318 385-1318) livraison rapid et gratuite!¹

Check your answers in the Appendix, Section 3: Activity 1.4.

¹ Rick Porter and Catherine Pellerin, *À la radio* (Mississauga: Copp Clark Pitman Ltd., 1989). Reproduced by permission of Addison-Wesley Publishers.

1.5

You now are familiar with many terms that you can use to order food at a fast-food restaurant in French. Take a look at the following food-values chart from McDonald's Restaurant. Some of the French names will be familiar; others will not. Use your dictionary to figure out the ones that you don't know. Answer these questions based on the chart.

1. What are the following foods called in French?

scrambled eggs: _____

hash browns: _____

hot cakes: _____

chocolate chips: _____

2. List four other foods that are impossible to identify by using cognates.

- a. What category corresponds most closely to the **Produits céréaliers** group?

- b. What category corresponds to **Viandes et substituts**?

- c. In addition to the **quatre groupes d'aliments principaux**, the chart lists two other categories. What are they?

4. You may have noticed that the sundaes and shakes are high in fruit and vegetable content. How can you account for that? (You might want to check the list of ingredients on an ice-cream package.)

ASSOCIATION CANADIENNE DU DIABÈTE NOMBRE DE CHOIX CONTENUS DANS LES ALIMENTS DE MCDONALD'S*

Dans le but d'aider les personnes suivant un régime pour diabétiques, voici le nombre de choix alimentaires et la valeur énergétique contenus dans les aliments de McDonald's.

	NOMBRE DE CHOIX					VALEUR ÉNERGÉTIQUE	
	Fruits et légumes	Féculents	Aliments riches en protéines	Matières grasses	Lait (2%)	Autres	Calories
Oeuf McMuffin		2	2	2			306
Saucisse McMuffin		2	2	4			423
Saucisse McMuffin avec oeuf		2	2	5			482
Crêpes (avec beurre et sirop)	2	3		2			2015
Oeufs brouillés				1	1		359
Pâté de saucisse				3			666
Muffin anglais (avec beurre)		2		1			216
Patates hachées brunes		1		1			904
Hamburger		2	1	1			175
Cheeseburger		2	2	2			253
Quart de livre		2	3	3			305
Quart de livre avec fromage		2	4	4			421
Big Mac		3	3	5			1761
Filet de poisson	2 1/2		1	5			530
MacPoulet			2	5			2216
McD.L.T.		3	4	6			583
Frites (petit format)		2		2			2439
Poulet McCroquettes (6)		1	2	3			247
Sauce moutarde forte	1			1			312
Sauce barbecue	1						665
Sauce aigre-douce	1 1/2						274
Miel	2						55
Lait (2%)					2		258
Jus d'orange	2						74
Jus de pommes	2						126
Biscuits McDonaldland	1	2		2			332
Biscuits aux brisures							76
chocolatées	1/2	2		3			316
Danoise - pommes	2	2		3			263
- cannelle	2	2		3			1100
Cornet de lait glacé	3			1			289
Sundae - fraises	4 1/2			2			1443
- fondant au chocolat	5			2			355
- caramel	5 1/2			2			1487
Chausson aux pommes	1 1/2	1		3			209
Lait frappé - vanille	4 1/2			1	2		281
- chocolat	5			1	2		331
- fraise	5			1	2		322
Coke diète						1	1074
Coke						2	874
Salade - jardin			1				112
- de poulet	1/2		1				469
- du chef			2				315
Vinaigrette - maison	1/2			4			78
- française	1/2			3			126
- légère	1/2						119
- Mille-Îles	1			3			496
							206
							637
							30
							127
							187
							784

*Système adopté également par l'Association du diabète du Québec.

¹ Chart, McDonald's Restaurants Limited and l'Association du diabète du Québec, 1991. Reprinted by permission of McDonald's Restaurants of Canada Limited, Montreal, Quebec.

5. As you may know, your body needs protein for growth and repair. What two items have the highest protein content?

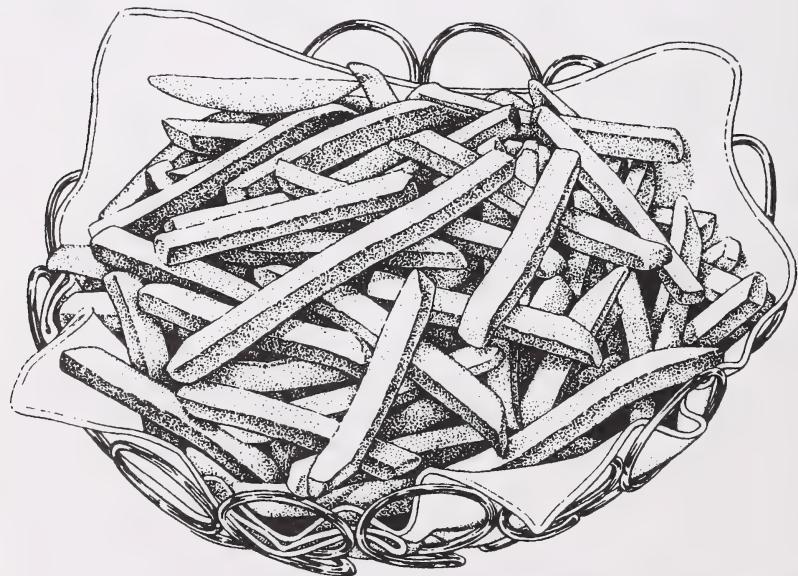
-
6. Calories and kJ (kilojoules) are different units that measure exactly the same thing: the energy content of the food.

- a. Under what circumstances would a person choose foods that are high in energy?

-
- b. When would a person choose foods that are low in energy?

-
7. What would you say in French to order a Quarter Pounder®, Diet Coke®, and fries?

Check your answers in the Appendix, Section 3: Activity 1.5.



1.6

Voici une liste d'ingrédients dans les sandwiches et les salades de McDonald's.
Dans la carte indiquez les groupes principaux d'aliments dans chaque sandwich et chaque salade. Did you get all that? *Here is a list of the ingredients. In the chart indicate the food groups represented in each sandwich or salad. The first one is done for you as un modèle.*

COMPOSITION DE NOS SANDWICHES

BIG MAC

Petit pain
 Pâtés de boeuf
 Cornichons
 Fromage fondu
 Laitue
 Oignons
 Sauce à Big Mac

QUART DE LIVRE AVEC FROMAGE

Petit pain
 Moutarde
 Ketchup
 Oignons
 Cornichons
 Fromage fondu
 Pâté de boeuf

CHEESEBURGER

Petit pain
 Moutarde
 Ketchup
 Oignons
 Cornichon
 Pâté de boeuf
 Fromage fondu

McD LÉGER

Petit pain
 Moutarde
 Ketchup
 Oignons
 Cornichons
 Laitue
 Tomate
 Pâté de boeuf

FILET DE POISSON

Petit pain
 Sauce tartare
 Portion de poisson
 Fromage fondu

MacPOULET

Petit pain
 Sauce à MacPoulet
 Laitue
 Portion de poulet

OEUFS McMUFFIN

Muffin anglais
 Margarine
 Oeuf
 Bacon de dos
 Fromage fondu

SAUCISSE McMUFFIN AVEC OEUFS

Muffin anglais
 Margarine
 Oeuf
 Pâté de saucisse
 Fromage fondu

BACON McMUFFIN AVEC OEUFS

Muffin anglais
 Margarine
 Oeuf
 Bacon circulaire
 Fromage fondu

COMPOSITION DE NOS SALADES

SALADE DU JARDIN

Laitue Iceberg
 Chou pommé rouge
 Quartier de tomate
 Quartier d'oeuf dur
 Radis
 Concombre
 Carottes râpées

SALADE DU CHEF

Laitue Iceberg
 Chou pommé rouge
 Quartier de tomate
 Quartier d'oeuf dur
 Radis
 Concombre
 Jambon en lanières
 Dinde en lanières
 Carottes râpées

¹ Chart, 1991. Reprinted by permission of McDonald's Restaurants of Canada Limited, Montreal, Quebec.

	Viandes	Céréales	Fruits/ Légumes	Laitiers
Big Mac	X	X	X	X
Filet de Poisson				
Oeuf McMuffin				
Quart de livre/fromage				
McPoulet				
Saucisse McMuffin/oeuf				
Cheeseburger				
McD Léger (McD.L.T.)				
Bacon McMuffin/oeuf				
Salade du jardin				
Salade du chef				

Check your answers in the Appendix, Section 3: Activity 1.6.

Did you know that most fast-food restaurants will provide you with nutrition and composition information? Ask for it the next time you're at the counter.

Activity 2: Le restaurant (The Restaurant)

On what special occasions do you like going out to a more formal restaurant for dinner?

You might go out for dinner to celebrate occasions like **les anniversaires, les fêtes, la Saint-Valentin**, and so on.

How about going out to celebrate winning a contest in a magazine? **C'est vrai! Tu as gagné! Fais tes bagages! Qu'est-ce qu'on va porter à Maxim's? Quelle belle surprise!**

You have two weeks to get ready before you leave. You've decided that it might be a good idea to prepare for Maxim's. You're going to practise dining on French cuisine before you go. It would be a shame to go all the way to Paris and end up ordering something you didn't like. Where could you find a French restaurant in Alberta where you could rehearse your visit to Maxim's?

As you know from Module 3, there are many French-speaking people in Alberta. As well, French restaurants are popular with people from all backgrounds because of the great food. French cuisine can be found in many really fancy restaurants and also in some small cafés. Are there any French restaurants or cafés near you?

The telephone book is a good place to look if you're not sure. If you have the Yellow Pages Directory for your area, check to see which restaurants might serve French food. French cuisine may also be served in restaurants that advertise *continental cuisine* and *formal dining*. Many other restaurants that serve famous French dishes may advertise *fine cuisine* or *international cuisine*. Some also offer dishes associated with certain francophone communities, for example, French-Canadian or Cajun-Creole cuisine.

Maybe you could visit one of these restaurants at the end of the section to practise what you have learned. Unfortunately, you may not find *a waiter*, **un serveur**, or *a waitress*, **une serveuse**, who speaks French, but at least you will have the chance to try some delicious food prepared in the style of the famous French chefs. That would definitely help prepare you for your visit to Maxim's.

If you can't find any French restaurants in your area, get a copy of the Yellow Pages from Edmonton or Calgary from your local library. How many French restaurants and cafés can you identify there?

Here is a list of some of the French restaurants you may have found.

French Restaurants – La cuisine française

Calgary	Edmonton
Chez Jacques	Le-Kir-Royal
Entre Nous	Yervand's
Le Gourmet	The Crêperie
L'Anjou	
Normand's	

2.1

When you talk about food and going out to eat, you should also know what is on the table. Here is a list of items that you would find in **un couvert**, *a place setting*.

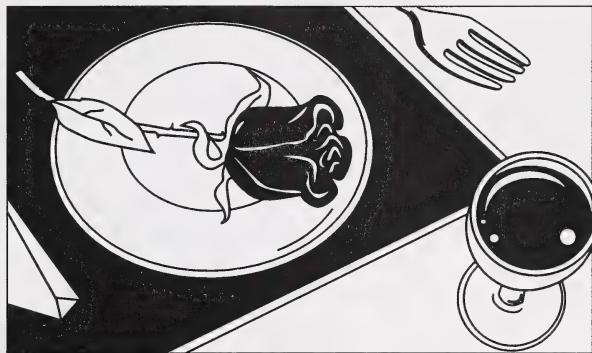
Vocabulary Flash!

- | | |
|------------------|-----------------|
| • une nappe | a tablecloth |
| • un napperon | a placemat |
| • une assiette | a plate |
| • un bol à soupe | a soup bowl |
| • un couteau | a knife |
| • une fourchette | a fork |
| • une cuillère | a spoon |
| • une soucoupe | a saucer |
| • une tasse | a cup |
| • un verre | a glass |
| • une serviette | a napkin |
| • une salière | a salt shaker |
| • une poivrière | a pepper shaker |

Can you identify each item **sur le couvert suivant?**



Imagine you have arrived in Paris and are waiting to be seated at an elegant table at the world-famous Maxim's. The **Maître d'** greets you, saying “**Bonsoir.** Bienvenue à Paris. Nous sommes enchantés de faire votre connaissance. Une table pour deux? D'accord! Suivez-moi, s'il vous plaît.”



After you are seated, you read over the menu. You're anxious to order in French. There are several ways to say that you want something in French. You've been practising them back in Alberta. Can you name some of them?

Correct! You may have listed some of these expressions:

- **S'il vous plaît je prends ...**
- **je désire ...**
- **j'aimerais ...**
- **je veux ...**

Grammar Observation

Je veux comes from the verb **vouloir**, which is a verb with an irregular pattern. It looks like this:

vouloir (*to want*)

Le verbe

Singular	Plural
je veux	I want
tu veux	you want
il veut	he wants
elle veut	she wants
nous voulons	we want
vous voulez	you want
els veulent	they want
elles veulet	they want

To be polite when ordering, you may want to use the form that looks like this: **je voudrais**. Okay, the moment of truth has arrived. Your waiter comes to the table, looks at you and says, “**Bonsoir, mademoiselle/monsieur. Qu'est-ce que vous voudriez ce soir?**”

You look back confidently and begin, “**Je voudrais le...**”

Bravo!

2.2

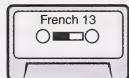
1. Now turn to page 128 in your text and complete question 6. Use the space below to write in your answers.

Textbook question 6:

Mme Giros: _____

M. Giros: _____

M. Boyer: _____



2. Listen to tape segment 626 and complete question 10 on page 110 of *Arc-en-ciel 1*.

Textbook question 10:

Patrick: _____

Sophie: _____

Grand-mère: _____

Grand-père: _____

Check your answers in the Appendix, Section 3: Activity 2.2.

2.3

You were intrigued by the menu at Maxim's. You wondered why there were so many courses in the meal. Look at this sample menu from a popular French restaurant.

<i>Les Favoris</i>		
<i>Les hors-d'oeuvre</i>		
<i>Les escargots</i>	7.50	<i>Snails with butter and herbs</i>
<i>Les cuisses de grenouilles</i>	8.00	<i>Frog legs with garlic butter</i>
<i>Les crevettes et pétoncles au Noilly Prat</i>	8.25	<i>Shrimp and scallops in vermouth sauce</i>
<i>Les salades</i>		
<i>La salade Corsica</i>	6.25	<i>Sliced tomato and avocado with basil vinaigrette</i>
<i>La salade niçoise</i>	6.50	<i>Classic mix of baby potatoes, green beans, romaine, tuna, egg and olives</i>
<i>Les entrées</i>		
<i>L'escalope de saumon à l'oseille</i>	18.75	<i>Fresh filet of salmon with sorrel sauce</i>
<i>Le ragout de fruits de mer</i>	22.50	<i>Lobster, shrimp, scallops, mussels, and vegetables in saffron sauce</i>
<i>Le carré d'agneau aux deux sauces</i>	22.75	<i>Fresh Alberta rack of lamb with a herb and garlic sauce</i>
<i>If you should not see your favourite dish, please ask your server to check with our Chef. We will make every effort to accommodate your request.</i>		

1. Identify the different courses outlined on this menu.

2. All of this talk of food has made you hungry. You decide to look back at some of the recipes in Section 1: Activity 3. These recipes suddenly take on new meaning. Which parts of the meal do each of these recipes belong to? For example, **salade niçoise** would be under **hors-d'œuvre** or **les salades**. The first one has been done for you.

 - a. beurrée de sucre d'érable: dessert
 - b. croque-monsieur: _____
 - c. salade et vinaigrette: _____
 - d. creton au micro-onde: _____
 - e. pouding chômeur: _____
 - f. salade et vinaigrette de Noël: _____
 - g. pain au fromage: _____
 - h. gâteau roulé: _____
 - i. trempette aux épinards: _____
 - j. crêpes: _____
 - k. tarte au sucre: _____

Check your answers in the Appendix, Section 3: Activity 2.3.



2.4

Bravo! Tu deviens chef de cuisine!

Maintenant, on va au restaurant. Here is another story from your magazine *La Haute Cuisine*. Since you won their contest, you've been subscribing regularly.

Au Restaurant

Un couple, pas très élégant, entre dans un restaurant de luxe.

Le maître d'hôtel: Bonsoir, monsieur. Une table pour deux?

Le monsieur: Oui.

Le maître d'hôtel montre une excellente table près de la fenêtre.

Le maître d'hôtel: Voilà, monsieur. Bon appétit!

Le monsieur: Excusez-moi! Je préfère une table au coin, s'il vous plaît.

Le maître d'hôtel montre une table dans le coin du restaurant. Un serveur arrive avec les menus. Cinq minutes plus tard, il arrive encore.

Le serveur: Vous désirez?

La dame: Pour commencer une salade verte.

Le monsieur: Et comme hors d'œuvre pour moi des crudités. C'est les légumes, n'est-ce pas?

Le serveur: Oui, monsieur. Et comme entrée, madame? Le poulet?

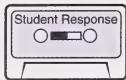
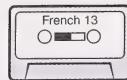
La dame: Non, merci.

Le serveur: Un steak? Le chateaubriand est superbe.

Le monsieur: Nous prenons seulement les hors d'œuvre aujourd'hui. Pas d'entrée et pas de dessert. Comme ça je peux payer votre pourboire.

Le serveur: Mais monsieur, vous avez sans doute une carte de crédit. Nous acceptons toutes les cartes de crédit ici, monsieur.

Le monsieur: Ah, bon. Le poulet pour madame et le chateaubriand pour moi. Et une bouteille de vin aussi. Et comme dessert de la crème glacée au chocolat. J'ai ma Carte d'Or avec moi.



Again the magazine has included some questions for their latest contest. You and Max hear about the contest on the radio. Listen to the dramatization of this story on tape segment 627. After you listen, you and Max work through the questions on the article.

If you have a partner, each take a role. Have one person ask the question and the other answer it. Tape the dialogue on your blank audiocassette. (If you prefer, you may record your dialogue on a blank videocassette.)

If you do not have a partner, tape the questions and answers on your blank cassette changing your voice for each part. Listen to the conversation on tape segment 627 as often as you like. Don't forget to answer the questions in writing. Do you think you will be able to win twice in a row?

1. Qui entre dans le restaurant de luxe?

2. Quelle table préfère le monsieur?

3. Qu'est-ce que la dame commande comme hors d'oeuvre?

4. Qu'est-ce que le monsieur commande comme hors-d'oeuvre?

5. Qu'est-ce que le monsieur commande comme entrée?

6. Qu'est-ce que la dame commande comme entrée?

7. Est-ce qu'ils commandent autres choses?

8. Comment vont-ils payer?

Check the Appendix, Section 3: Activity 2.4.

Something else you may have noticed about the French menus you've seen are the different styles of serving meals in restaurants. Here are some of the most common styles:

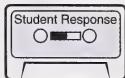
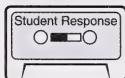
- **le prix fixe:** Meals have a set price that includes service and all courses. Usually the meal has five courses with a choice of two or three items per course.
- **le menu:** This is the daily special, which is usually posted outside the restaurant.
- **le repas à la carte:** This is the style most common in restaurants. All items are ordered and priced separately.
- **le repas libre-service:** This is cafeteria-style service, where you serve yourself at a counter or buffet.

Which style do you prefer?

Bon!

2.5

You and Max want to go out for dinner tonight. Look back at the sample menu in Activity 2.3 and read through each course. The server arrives asking, “*What would you like to order?*” (“**Qu'est-ce que vous prenez?**”)



1. If you have a partner, one of you should be the server while the other orders. Then switch roles. Record both scenes on your blank audiocassette. (If you prefer, you may record it on a blank videocassette.)

If you are working alone, record your answer to the server's question on your blank audiocassette. As you order, remember to include something from each section. In other words, you will order **à la carte**. Once you have recorded your own order, record Max's order using a different voice.

You have always wondered what it would be like to be **un serveur** or **une serveuse**. Perhaps that's an idea worth investigating if you will be looking for a job next summer.

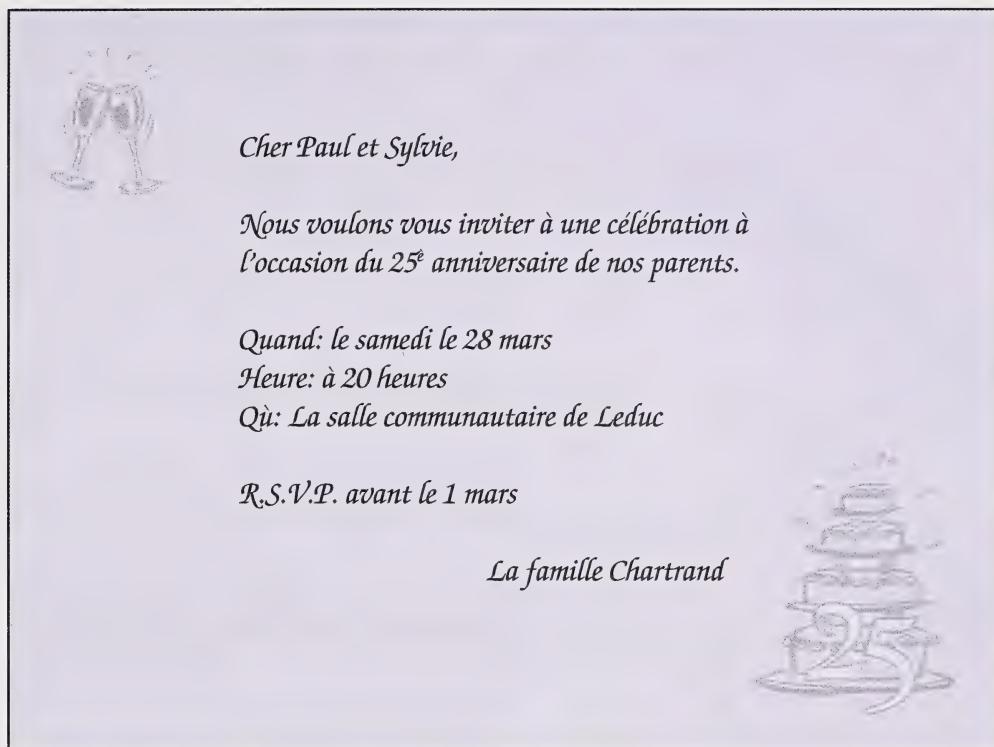
2. Listen to the tape you just made. Pretend you are **le serveur** or **la serveuse**. Write down on the bill that follows what you and Max have just *ordered* (**commandé**). Then write down the prices and add them up. Add 20% for the *tip* (**pourboire**), and *the bill* (**l'addition**) is ready to be paid.

<input type="checkbox"/> VISA	<input type="checkbox"/> AMEX	TPS		
<input type="checkbox"/> MC	<input type="checkbox"/> AUTRE	Pourpoire		
<input type="checkbox"/> ARGENT COMPTANT		Total		

Food is central to most celebrations or parties. When planning a party, you may wish to send out written invitations. You should include the following **sur la carte d'invitation** (*on the invitation card*):

- l'occasion
 - la date de la fête
 - l'heure
 - le lieu

Imagine that you are organising a celebration for your parents' 25th anniversary.
Voici la carte d'invitation.

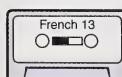


Follow-up Activities

If you had any difficulties understanding the concepts in the activities, it is recommended that you do the Extra Help. If you have a clear understanding of the concepts, it is recommended that you do the Enrichment. You may do both if you choose.

Extra Help 1

Play tape segment 628 and listen to this dialogue between Josée and Francine:



Josée: Salut!

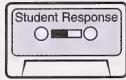
Francine: Salut! Où vas-tu?

Josée: J'ai faim. Je vais au snack-bar.

Francine: Moi, aussi. Je veux un hamburger et un lait frappé.

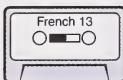
Josée: Moi, je veux une tranche de pizza.

Francine: Allons-y.



Listen to the dialogue more than once. Then replace the food items with other foods you would find at a snack bar. Practise the new dialogue (with a partner if you have one) and then record it on your blank audiocassette. (If you prefer, you may record your dialogue on a blank videocassette.) Here are some items you may want to use in your new dialogue:

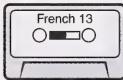
- un Coca-cola®
- un 7-Up®
- un Pepsi®
- des frites
- des beignes
- un hot-dog
- du poulet
- un thé



Listen to tape segment 629 for an example of the revised dialogue.

Check your answers in the Appendix, Section 3: Extra Help 1.

Extra Help 2



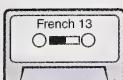
Quel aliment, parmi les trois que tu entends, n'est pas un aliment vide?

Encercle la lettre qui correspond à ta réponse. Listen to tape segment 630.

Which of the three foods that you hear in each group is **not** a junk food? Circle the letter of your choice.

1. a b c
2. a b c
3. a b c
4. a b c
5. a b c

Check your answers in the Appendix, Section 3: Extra Help 2.

Extra Help 3

Écoute les réactions aux énoncés suivants et choisis celle qui fait le plus de sens.
Les réactions vont être répétées deux fois. Listen to the reactions to the following statements and choose the one that makes the most sense. Each will be said twice. You'll find the reactions on tape segment 631.

1. Je mange des frites tous les jours.

a b c

2. Je déteste les bonbons.

a b c

3. Du chocolat. Mmhmmh, c'est si bon!

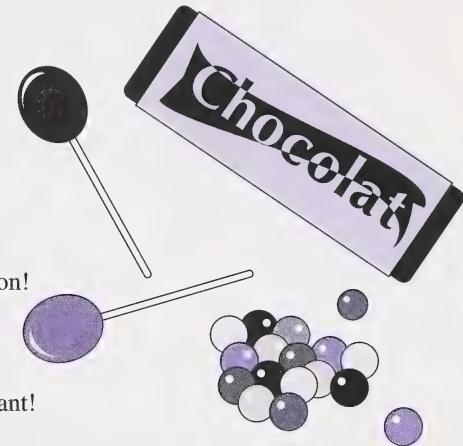
a b c

4. Des hot-dogs. Yeurk, c'est dégoûtant!

a b c

5. Quand j'ai soif, je préfère boire des boissons gazeuses.

a b c

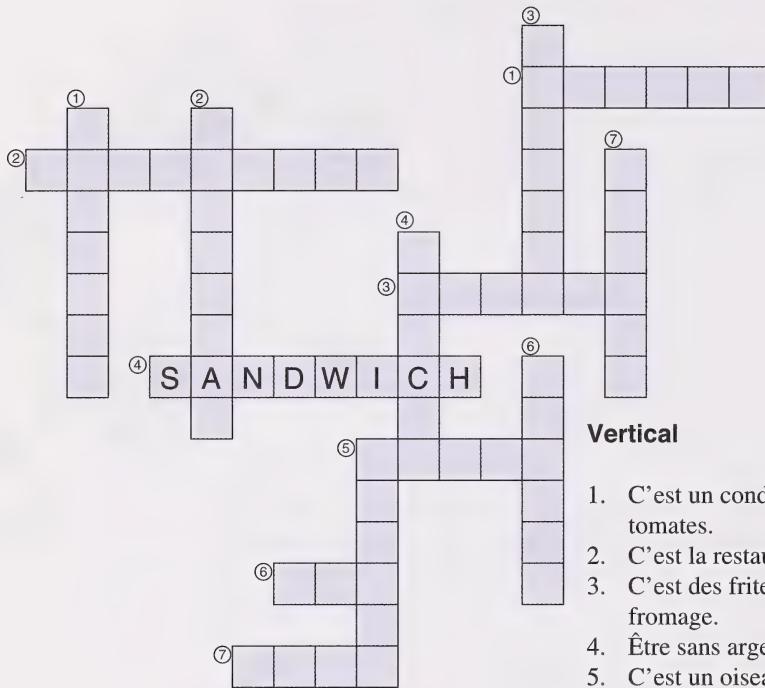


Check your answers in the Appendix, Section 3: Extra Help 3.

Enrichment 1

Complete the crossword puzzle using the clues that follow.

Mots Croisés: La Restauration Rapide



Vertical

- C'est un condiment en liquide rouge, fait de tomates.
- C'est la restauration rapide – le fast-food.
- C'est des frites Québécoises à sauce et au fromage.
- Être sans argent, c'est _____.
- C'est un oiseau populaire pour manger dans les restaurants.
- C'est un dessert rond qui a un trou au centre.
- C'est des pommes de terre qu'on mange avec les hamburgers.

Horizontal

- C'est un légume au **goût fort** (*strong taste*) utilisé dans certains sandwiches.
- C'est un magasin souvent ouvert 24 heures par jour.
- C'est nécessaire pour acheter la nourriture.
- C'est un repas entre deux tranches de pain.
- Ce n'est pas le Coca-cola®; c'est le _____.
- C'est un condiment en poudre blanc, utilisé souvent avec le poivre.
- C'est une boisson blanche qui vient des vaches.

Check your answers in the Appendix, Section 3: Enrichment 1.

Enrichment 2

Create a menu for a pizzeria. List all the toppings under the four food groups so that your patrons can choose foods to create *healthy meals* (*les repas sains*).

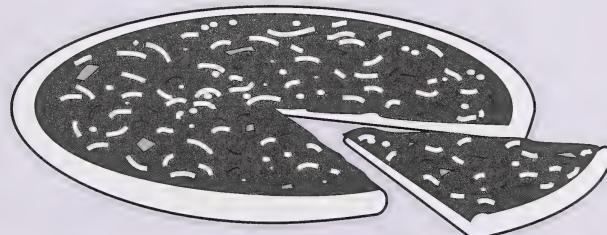
Ma Pizzeria

Viandes et substituts

Légumes et fruits

Produits laitiers

Produits céréaliers



Check your answers in the Appendix, Section 3: Enrichment 2.

Conclusion



You have now learned about ordering meals in restaurants and snack bars. You should have the skills necessary to order a meal in French in a French restaurant and to do it comfortably and politely using **Je voudrais**.... You have learned the terminology for the different courses of a meal and how to choose menu items to satisfy rules of nutrition. **Bon appétit!**

Now turn to your Assignment Booklet 6B
and complete the assignment for Module 6: Section 3.

MODULE SUMMARY

In Module 6 you have begun to learn about *food* (*l'alimentation*). You became familiar with **Le guide alimentaire canadien et les groupes principaux des aliments** and the names of different foods in each group. You looked at **les repas et des recettes en français**. You're now capable of shopping for food in French and know where to go to buy certain things, the names of the shops, and the names of sections in the **supermarché**. Knowing how to read a menu and order food, whether you are in a French snack-bar or a French restaurant, is another skill that's on your list. All these skills will be very useful when you travel in a French area – or when you go for that special meal **au restaurant français**. **À votre santé!**

Now turn to your Assignment Booklet 6B
and complete the final module assignment.

Appendix

	Glossary
	Activities
	Extra Help
	Enrichment

Glossary

accepter	• to accept
je n'ai pas de	• I've no
ajouter	• to add
un aliment	• a food item
alimentaire	• food stuff
un ananas	• a pineapple
une arachide	• a peanut
assembler	• to put together
une assiette	• a plate
au lieu	• instead
d'autres choses	• other things
un bagel	• a bagel
la baguette	• French bread
une banane	• a banana
battre	• to beat/whip
un beigne	• a doughnut
un beignet	• a fritter
le beurre	• butter
le beurre d'arachides	• peanut butter
beurrer	• to butter
une betterave	• a beet
la bière	• beer
un biscuit	• a cookie
un bleuet	• a blueberry
boire	• to drink

une boisson gazeuse	• soft drink
une boîte	• box or can
un bol	• a bowl
les breuvages	• beverages
Bon appétit.	• Eat well.
les bonbons	• candies
le bord	• the edge
le boucher	• the butcher
la boulangerie	• the bakery
la boulogne	• bologna
une bouteille	• a bottle
le brie	• Brie cheese
le brocoli	• broccoli
un budget	• budget
le café	• coffee
le camembert	• Camembert cheese
une carotte	• a carrot
la carte d'or	• gold card
casser	• to break
le céleri	• celery
des céréales	• cereals/grains
une cerise	• cherry
un champignon	• mushroom
le châteaubriand	• chateaubriand steak
chauffer	• to heat
le chocolat	• chocolate

le chocolat chaud	• hot chocolate
chocolaté(e)	• chocolate coated/flavoured
choisir	• to choose
une chopine	• a pint
d'autres choses	• other things
le chou	• cabbage
un chou-fleur	• cauliflower
combiner	• to combine
au coin	• in the corner
le comptoir	• the counter
un concombre	• cucumber
la confiture	• jam
un cornichon	• dill pickle
couper	• to cut
un couple	• a couple
un couteau	• a knife
couvrir	• to cover
un craquelin	• a cracker
la crème glacée	• ice cream
le creton	• pork paté
un croissant	• crescent roll
les croustilles	• chips
les crudités	• raw vegetables
une cuillère	• spoon
la cuisinière	• (f.) cook/cookstove/range
cuire	• to cook

dégoûtant	• disgusting
le dépanneur	• convenience store
un dessert	• dessert
détacher	• to detach
détester	• to hate/detest
la dinde	• turkey
une douzaine	• a dozen
l'eau	• water
l'ébullition	• boiling point
émettre	• to crumble
l'emmenthal	• Emmenthal cheese
encore	• again
étendre	• to spread on
une entrée	• main dish (meal)
entrer	• to enter
les épinards	• spinach
la faim	• hunger
J'ai faim.	• I'm hungry.
faire les achats	• to do shopping
C'est fait.	• It's done.
favori/favorite	• favourite
fermer le feu	• to turn off the heat
à feu doux	• on low heat
une fleur	• flower
une fève	• broad bean
faire fondre	• melt

fouetter	• to whip
une fourchette	• a fork
une fraise	• strawberry
une framboise	• raspberry
une friandise	• treat
les frites	• fries
le fromage	• cheese
garder	• to keep
un gâteau	• a cake
glisser	• to slide
au goût	• according to taste
un goûter	• a snack
grandeur	• size
gros	• big
le gruyère	• Gruyère cheese
une guimauve	• marshmallow
un haricot	• string bean
hors d'oeuvre	• appetizer
l'huile	• cooking oil
incroyable	• unbelievable
un jacinthe	• hyacinth
jamais	• never
le jambon	• ham
le jus	• juice
le ketchup	• ketchup
laisser	• to let/allow

le lait	• milk
le lait frappé	• milk shake
la laitue	• lettuce
un légume	• a vegetable
la limonade	• lemonade/a lime soda
un litre	• a litre
de luxe	• deluxe
le magasinage	• shopping
le maïs soufflé	• popcorn
le maître d'hôtel	• head waiter
manger	• to eat
le marchand	• merchant
la margarine	• margarine
mélanger	• to mix
un membre	• a member
mener	• to bring to
mettre	• to put
le miel	• honey
montrer	• to show
la moutarde	• mustard
un navet	• turnip
un noix	• a nut/walnut
la nourriture	• food/nourishment
un oeillet	• a carnation
un œuf	• an egg
un oignon	• an onion

où	• where
le pain	• bread
le pain de seigle	• rye bread
le paquet	• package
parce que	• because
parfois	• sometimes
le pâté	• paté/meat loaf
payer	• to pay
la pêche	• peach
peeler	• to peel
le Pepsi® diète	• Diet Pepsi®
personnel(le)	• personal
un petit pain	• a bun/roll
un piment	• a pepper
une pinte	• a quart
la pizza	• pizza
plier en deux	• to fold in half
une poêle	• a frying pan/skillet
une poire	• a pear
un petit pois	• a pea
plier	• to fold
le poivre	• pepper
un poivron	• a green or red pepper
une pomme	• an apple
une pomme de terre	• a potato
poser	• to place/set

le poulet	• chicken
un pourboire	• a tip (to waiter, etc.)
la poutine	• fries, cheese, and gravy
pouvoir	• to be able/can
préféré(e)	• preferred/favourite
préférer	• to prefer
les produits céréaliers	• cereal products
les produits laitiers	• milk products
les provisions	• supplies/groceries
pulvériser	• to pulverize
la prune	• plum
quand	• when
quelqu'un	• someone
quelquefois	• sometimes
la racinette	• rootbeer
un radis	• a radish
un raisin	• a grape
une râpe	• a grater
rarement	• rarely
un régime	• a diet
reposer	• to rest
le rosbif	• roast beef
le rôti	• roast
rôtir	• to roast
Je sais.	• I know.
la salade	• salad

sans doute	• without a doubt
la santé	• health
le saumon	• salmon
saupoudrer	• to sprinkle
le sel	• salt
un serveur/une serveuse	• a waiter/a waitress
servir	• to serve
seulement	• only
le sirop d'érable	• maple syrup
un soda	• a pop
J'ai soif.	• I'm thirsty.
la soif	• thirst
une soldé	• a bargain
sortir	• to take out
sous-marin	• sub/submarine
souvent	• often
le sucre	• sugar
sucré(e)	• sweet
surgelé(e)	• frozen
une tablette	• a bar/tablet
tard	• late
une tasse	• a cup
le thé	• tea
le thé glacé	• iced tea
le thon	• tuna
une tomate	• a tomato

tôt	• early
tourner	• to turn
tranché(e)	• sliced
la tranche	• slice
un verre	• a glass
verser	• to pour
n'en veut pas	• doesn't want any
la viande	• meat
vide	• empty
le vin	• the wine
le vinaigre	• the vinegar
vouloir	• to want
Voyons.	• Let's see.
le yogourt/yaourt	• yogurt

Grammar Observation

Verbs

Watch for the letters that are shown in **boldface** print.

manger (to eat)	boire (to drink)	acheter (to buy)	prendre (to take, to order)
je mange	je bois	j'achète	je prends
tu manges	tu bois	tu achètes	tu prends
il mange	il boit	il achète	il prend
elle mange	elle boit	elle achète	elle prend
on mange	on boit	on achète	on prend
nous mangeons	nous buvons	nous achetons	nous prenons
vous mangez	vous buvez	vous achetez	vous prenez
ils mangent	ils boivent	ils achètent	ils prennent
elles mangent	elles boivent	elles achètent	elles prennent

Prendre is often substituted for **manger** and **boire**, just as *to have* often replaces *to eat* and *to drink* in English.

Note: To keep the soft g in verbs ending in **ger**, it is necessary to add an e between the g and a, o, or u that follows it, for example, **mangeons**.

Vouloir and **pouvoir** are two useful verbs that are often used together to distinguish between what you *want* to do and what you *can* do. Notice that they both follow the same basic pattern.

vouloir (to want)	pouvoir (to be able/can)
je veux	je peux
tu veux	tu peux
il veut	il peut
elle veut	elle peut
on veut	on peut
nous voulons	nous pouvons
vous voulez	vous pouvez
ils veulent	ils peuvent
elles veulent	elles peuvent

These politer (conditional) forms of **vouloir** are frequently used to mean *I would like*, and so on: **je voudrais**, **voudrais-tu?**, **nous voudrions**, **voudriez-vous?**

Since you are studying food, here are some verbs and expressions that are useful in the kitchen.

To cook:

The verb **cuire** commonly applies to what the *food* is doing. You often use the expression **faire cuire** or **cuisiner** to refer to what the *cook* is doing. **Cuisiner** is a regular -er verb.

Note that **faire** is often used in the sense of *making* or *causing* some other action to happen:

faire cuire = *to make (something) cook*

faire marcher = *to make (something) walk or run*

faire bouillir l'eau = *to make the water boil*

faire rôtir le porc = *to roast the pork*

faire bâtir une maison = *to have a house built*

The verb **battre** follows the pattern of **vendre** except that **battre** has a single **t** in the singular (je, tu, il, elle, on) forms. The form **battu** means *beaten* or *whipped* in all the usual ways.

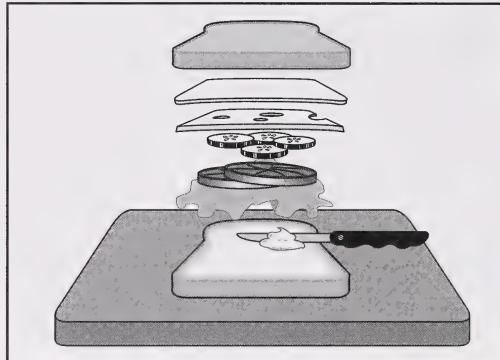
Suggested Answers

Section 1: Activity 1

1.1

You should have checked off all the items in the sandwich, from bottom to top. Here they are:

- du pain
- du beurre
- de la mayonnaise
- de la laitue
- de la tomate
- du concombre
- du fromage
- de la viande
- du beurre
- du pain

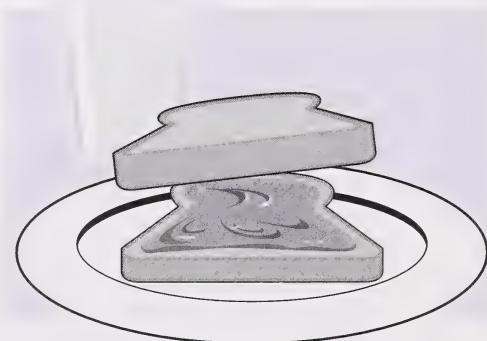


1.2

These are the items in Mark's sandwich:

- du pain
- du beurre d'arachides
- de la confiture
- du pain

He also has **un verre de lait**.



1.3

Answers will vary depending on the food combinations you like.

1.4

Your answers will vary depending on the foods you like.

1.5

1. Lynne
2. Marcel
3. Angèle
4. Jacques
5. Janine

1.6

1. Answers will vary.

2. a. **J'ai** soif.
- b. Vous **avez** soif.
- c. Ils **ont** soif.
- d. Elle **a** soif.
- e. Elles **ont** soif.
- f. Tu **as** soif.
- g. Nous **avons** soif.

1.7

1. Answers will vary depending on what you chose for your sandwich.

2. **Produits céréaliers:** bread

Légumes et fruits: lettuce, tomato, cucumber

Produits laitiers: butter, cheese

Viandes et substituts: meat

Section 1: Activity 2

2.1

1. À 7 h 00 du matin il prend **le déjeuner**.
À midi il prend **le dîner**.
À 17 h 00 ou 5 h 00 du soir il prend **le souper**.
2. À 7 h 00 du matin **le petit déjeuner**.
À midi **le lunch** ou **le déjeuner**.
À 19 h 00 ou 7 h 00 du soir **le dîner**.

2.2

1. Je bois **de l'eau**.
2. Je bois **du café**.
3. Je bois **du thé**.
4. Je bois **du jus d'orange**.
5. Je bois **du jus de pomme**.
6. Je bois **du jus d'ananas**.
7. Je bois **du jus de tomate**.
8. Je bois **du Coca-Cola®**.
9. Je bois **de la limonade**.
10. Je bois **du vin**.
11. Je bois **du chocolat chaud**.
12. Je bois **du lait frappé**.
13. Je bois **de la racinette ou de la bière**.
14. Je bois **du thé glacé**.
15. Je bois **du lait**.

2.3

1. Oui, il y a du sirop d'érable.
2. Oui, il y a des crêpes.
3. Non, il n'y a pas de banane.
4. Oui, il y a du bacon.
5. Oui, il y a du café.
6. Non, il n'y a pas de tarte.
7. Non, il n'y a pas de fromage.

8. Non, il n'y a pas de céréales.
9. Oui, il y a des oeufs.
10. Non, il n'y a pas de confiture.

Textbook question 1:

Katya prend du chocolat et une tartine – du pain, du beurre, et de la confiture.

Djamel prend du café.

Textbook question 2:

Dans son rêve Madame Tedjini prend du jus d'orange, du café, du sucre, du lait, un oeuf, et des croissants.

Textbook question 3:

Answers will vary. Your tray could show any items you might want for breakfast.

2.4

1. Elle mange du pain (ou un toast), du beurre, de la confiture, un oeuf, du bacon, de la céréale, du sucre, du sel, et du poivre.
2. Elle boit du jus et du lait.

2.5

You should answer according to what you had for breakfast this morning.

2.6

1. Textbook question 6:

Elle mange probablement des tomates ou des sardines comme entrée; des frites et de la salade comme plat principal, ou peut-être des oeufs; du fromage, de la tarte aux pommes, un yaourt (yoghourt), ou des fruits comme dessert.

2. a. Il mange une salade, un sandwich, de la soupe, des biscuits, une pomme, et un olive.
- b. Il boit du lait ou de l'eau.
- c. Si le sandwich a de la viande, tous les groupes alimentaires sont là: les produits céréaliers, les légumes et fruits, les produits laitiers (s'il a du lait), et les viandes et substituts.

2.7

Write what you had for your noon meal today. If you had something you haven't learned the word for yet, look it up.

2.8

1. Il y a du **gâteau**.
2. Il y a de la **glace**.
3. Il y a de la **tarte**.
4. Il y a des **biscuits**.
5. Il y a du **fromage**.
6. Il y a des **fruits**.
7. Il y a des **beignes**.

2.9

1. Il mange de la salade, des pommes de terre, de la viande des légumes (des carottes, des petits pois) et du gâteau.
2. Il boit du lait ou de l'eau et du chocolat chaud ou du thé ou du café.

2.10

Remember to write down what you had for supper. If you don't know the French word for something, have a look in your dictionary or read the label on the French side of any packages. You can learn new vocabulary from labels.

Section 1: Activity 3

3.1

Here are the infinite forms of the verbs in the recipe that you should have circled. There is one per step.

1. beurrer
2. étendre
3. peler
4. couper
5. poser
6. ajouter
7. assembler

3.2

Here are the infinitives you should have circled in each step of the recipe.

1. poser
2. verser
3. pulvériser
4. saupoudrer
5. mettre

3.3

D'abord je prends deux tranches de pain.

Je beurre les deux tranches de pain.

Sur une tranche de pain je pose une tranche de fromage gruyère,

je pose une tranche de jambon,

je pose une deuxième tranche de fromage gruyère,

je pose deux tranches de tomate,

et je pose la deuxième tranche de pain.

3.4

The expressions of quantity are **60 mL d'**, **15 mL de**, and **un peu de**.

3.5

C'est une omelette.

3.6

1. a. Pouding chômeur
b. Trempette aux épinards
c. Salade de Noël et vinaigrette
d. Pain au fromage
e. Gâteau roulé
f. Creton au micro-onde
2. The answers will vary depending on which recipe sounds best to you. Your response probably begins **Je préfère . . .**

3. All the recipes are for **le dîner** or **le souper**, but most could also be for **le déjeuner** or **le lunch**.

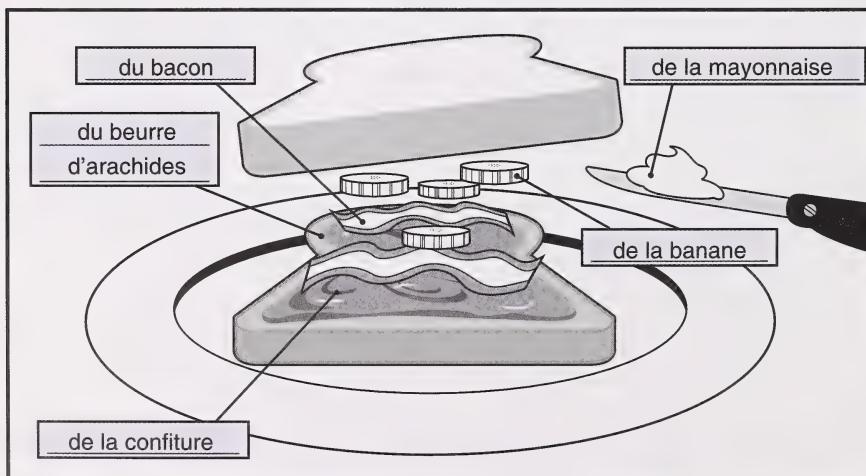
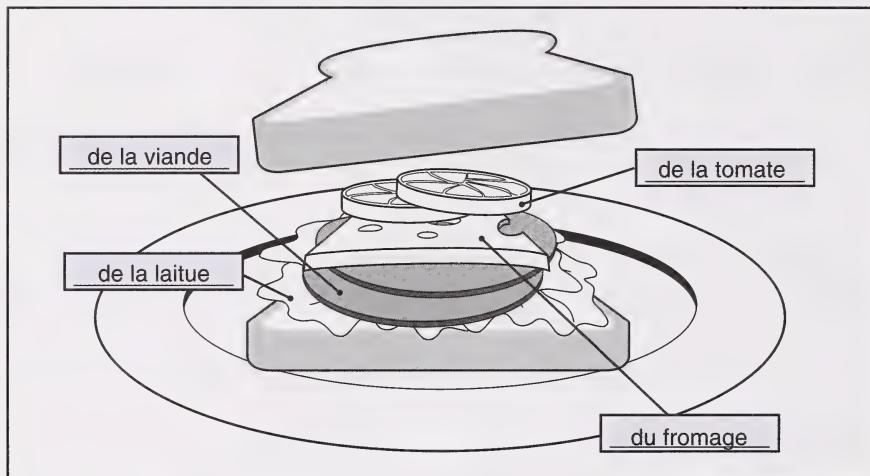
3.7

1. Answers will vary.

2. This Oral Assignment is completed with your French facilitator or teacher.

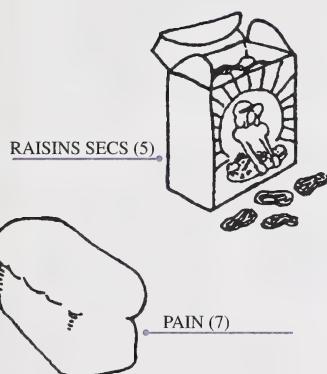
Section 1: Follow-up Activities

Extra Help 1

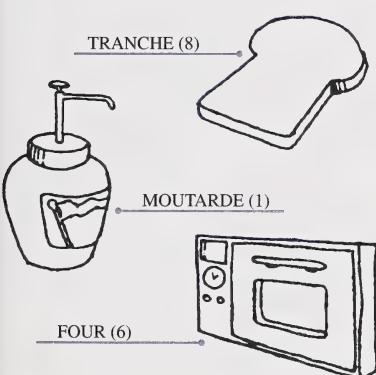
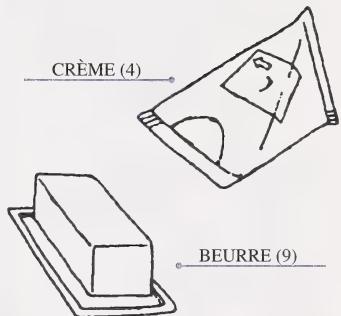


Extra Help 2

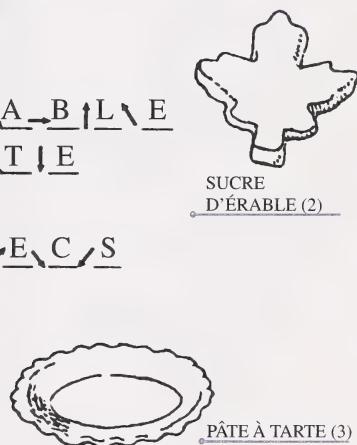
1. le déjeuner (Québec) ou le petit déjeuner (France)
2. le souper (Québec) ou le dîner (France)
3. le dîner (Québec), le lunch, ou le déjeuner (France)

Extra Help 3

R	A	C	H	E	D	I	H	P
T	E	N	I	A	E	M	C	A
S	N	C	P	R	D	L	D	R
I	S	M	U	⁴ C	A	⁹ B	E	N
T	A	C	O	² S	³ T	P	U	R
E	R	T	A	E	⁶ F	O	R	E
L	E	D	R	T	U	⁵ M	P	D

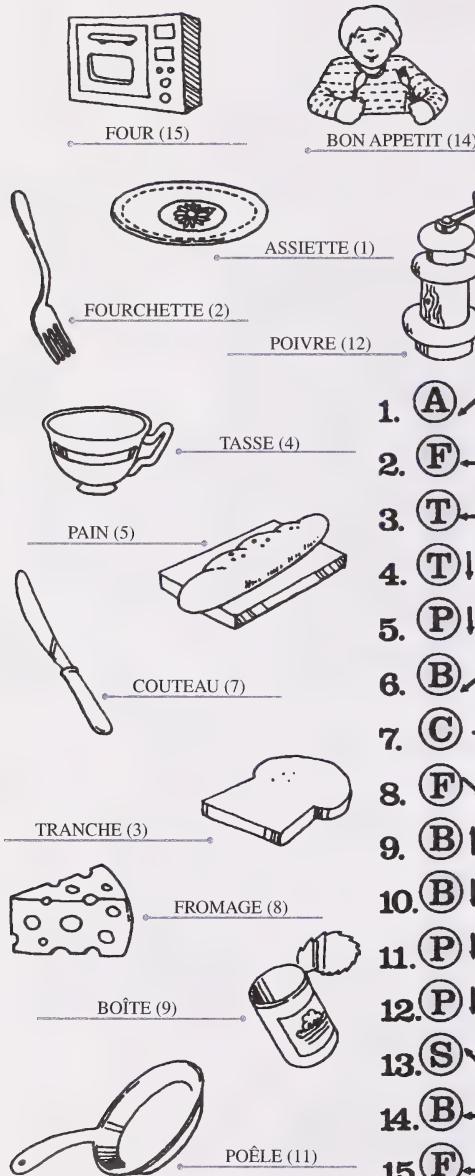


1. **M** ↑ O / U ← T \ A ↓ R → D → E
2. **S** \ U → C ↑ R / E → D ↑ E / R \ A → B ↑ L \ E
3. **P** \ A \ T / E ← A → T \ A ↓ R \ T \ E
4. **C** ↑ R / E → M → E
5. **R** ↑ A \ I → S → I \ N \ S \ S \ E \ C \ S
6. **F** → O → U → R
7. **P** / A → I ← N
8. **T** ↑ R → A \ N \ C → H → E
9. **B** → E \ U → R / R → E



¹Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

Extra Help 4



F	A	C	O	B	P	I	V
D	R	N	U	I	O	E	R
M	O	P	A	T	B	L	S
A	E	I	P	E	O	F	H
G	T	N	A	U	R	L	N
E	A	T	C	R	T	E	I
S	S	I	E	H	G	C	U

1. **A** ↘ S → S → I → E ↖ T ↖ T ↑ E
2. **F** ↗ O ↗ U ↗ R ↗ C ↗ H ↗ E ↖ T ↖ T ↑ E
3. **T** ↗ R ↗ A ↗ N ↗ C ↗ H ↗ E
4. **T** ↓ A ↓ S → S ↑ E
5. **P** ↓ A ↗ I ↓ N BOL (10)
6. **B** ↗ E ↗ U ↗ R ↗ R ↗ E
7. **C** → O ↗ U ↗ T ↓ E ↗ A → U
8. **F** ↗ R ↗ O → M ↓ A ↓ G ↓ E SEL (13)
9. **B** ↓ O → I ↓ T ↓ E
10. **B** ↓ O ↗ L
11. **P** ↓ O → E ↓ L ↑ E BEURRE (6)
12. **P** ↓ O ↗ I → V ↓ R ← E
13. **S** ↗ E ↓ L
14. **B** ← O ↗ N ↗ A ↓ P ↗ P ↗ E ↓ T ↗ I ↗ T
15. **F** ← O ↗ O → R

¹ Cruchley, Golinsky, et al., *Carte Blanche* (Don Mills: Addison-Wesley Publishers, 1981). Reprinted by permission.

Enrichment 1

1. V
2. F
3. F
4. V
5. F

Enrichment 2

There are no actual answers for this activity. It's hoped that you let your imagination run wild and came up with some interesting card games.

Enrichment 3

Did you enjoy these recipes? Maybe you made them in class or tried them out on your partner or a francophone friend. If you haven't, then do it!

Section 2: Activity 1

1.1

Your answer may vary depending on where you live.

Les endroits où je peux acheter les aliments sont l'épicerie, le supermarché, la station-service, le cinéma, le restaurant, l'hôtel, la boulangerie, la pâtisserie, le café, la cafétéria, à l'école, la pharmacie, ou l'aréna. Il y a beaucoup d'endroits où on peut acheter des aliments.

1.2

1. These are the possible answers given in tape segment 611.

- Je peux acheter du jambon chez le dépanneur.
- Je peux acheter du bacon chez le dépanneur.
- Je peux acheter des bonbons chez le dépanneur.
- Je peux acheter du pain chez le dépanneur.
- Je peux acheter des céréales chez le dépanneur.
- Je peux acheter du fromage chez le dépanneur.
- Je peux acheter des beignes chez le dépanneur.
- Je peux acheter du chocolat chez le dépanneur.
- Je peux acheter des croustilles chez le dépanneur.
- Je peux acheter des arachides chez le dépanneur.

2. Here are the items and the appropriate amounts that Max is supposed to buy:

- un litre *de lait*
- une boîte **de céréale sucrée**
- un sac **de bonbons**
- une douzaine **de beignes**
- une tablette **de chocolat**

1.3

1. The term **les aliments vides** refers to the lack of nutrition in these foods; in other words, they are empty.
2. Les aliments vides sont généralement dans le groupe des produits céréaliers.

1.4

SUPER PROMOTION

Boissons gazeuses

2 bouteilles

750 mL 1,00 \$

2 sacs de **200 g**

de croustilles

SAVEURS

nature et B.B.Q.

1,39 \$

1.5

1. Answers will vary, but probably yours will include some items from the following list. You probably included just ten items in your list.

Des choses à acheter chez le dépanneur:

- des boissons gazeuses
- des croustilles
- des gâteaux
- des bonbons
- de la pizza
- du pain
- des petits pains
- des tomates
- de la moutarde
- de la confiture
- des fruits
- des œufs
- du miel
- des guimauves
- des jus de fruits
- des biscuits
- du maïs soufflé
- du chocolat
- des hamburgers
- du beurre
- de la laitue
- des concombres
- du ketchup
- des cornichons
- des boîtes de saumon
- des oignons
- du sirop d'érable
- des noix
- du lait
- des beignes
- de la crème glacée
- du fromage
- des hot-dogs
- de la margarine
- de la viande tranchée
- de la salade
- de la mayonnaise
- du poivron/des piments
- des sandwiches
- du beurre d'arachides
- des boîtes de thon
- des arachides

2. You could have recorded any of the items in the list.

1.6

Au lieu des aliments vides, on peut choisir les aliments qui sont bon pour la santé. *Here are some examples of healthy foods that can be eaten instead of junk food.*

1. Au lieu de manger des croustilles, on peut choisir des sandwiches ou des légumes.
2. Au lieu de manger du chocolat on peut choisir des pommes ou du fromage et des biscuits.
3. Au lieu de manger des bonbons on peut manger des raisins ou des muffins.
4. Au lieu de manger des boissons gazeuses, on peut choisir du jus, du lait, ou de l'eau.

Section 2: Activity 2

2.1

These are the items Marc is going to buy and the places he goes to buy them as given to you on the tape. The arrows on your diagram should be drawn in the order that each shop is given.

Marc va acheter le lait chez l'épicier, le pain chez le boulanger, le jambon chez le boucher, les pommes chez le marchand de fruits, et le dessert chez le pâtissier.

2.2

1. Légumes et fruits: les pommes, les raisins, les tomates, la laitue, le céleri, les radis, les fraises, la pizza légumes

Produits laitiers: le fromage cheddar/brie/emmenthal/camembert, la crème glacée, la pizza

Boucherie: le jambon, la dinde, le bologna, la pizza pepperoni

Goûters: les croustilles, les friandises chocolatées, les craquelins

Boulangerie: les croissants, la pizza

Pâtisserie: les beignes, le gâteau, les croissants

Fleuriste: les pompons, les kalanchoes, les jacinthes, les oeillets

Boissons: le Pepsi®, le Pepsi diète®, le 7-Up®, le 7-Up diète®, le jus de fruits

Since the pizzas combine many different foods, they fit into two or three different departments.

Croissants may be in the bakery or the pastry sections. They are also often found near the meats or dairy products.

2. a. le 7-Up®: 1,99/2L
- b. le jus d'orange: ,99/L
- c. les tomates: 2,99/lb
- d. les pommes: 1,19/lb
- e. le fromage emmenthal: 7,99/lb
- f. les croustilles: ,79/180g
- g. les gros croissants: 1,79/demi-douzaine
- h. le jambon: 1,99/lb

2.3

Following are excerpts from the conversation in the section. The answers have been filled in.

jus d'orange ... une boîte d'un litre coûte **99¢**

Le rôti est seulement **87¢** la livre

la margarine est **99¢** pour deux livres

les **gross** croissants sont **1,79\$** les six

les gâteaux ... sont **1,89\$**

les tomates ... **2,99\$** la livre

les croustilles sont **79¢** le paquet de 180 grammes

la crème glacée est **1,99\$** le paquet de deux litres

le chou **vert** est **33¢** la livre

les pêches, les prunes, et les nectarines sont 99¢ la livre

le fromage **camembert** ... est 7,99\$ la livre

2.4

Answers will vary. Your shopping list may include any item from the Steinberg advertisement in any quantity. You should have included the price of the quantity of each item desired. If you included **des aliments vides**, you should have added in the **TPS** for them.

Complete this question as an Oral Assignment.

2.5

These are the items on Michel's list:

- du yogourt (du yaourt)
- une pomme
- des cerises (ou des fraises)
- des croustilles
- des bonbons
- des craquelins (des biscuits, des biscuits)

What do you learn from his eating habits by looking at the list? Does the list include items from each of the four food groups?

2.6

1. Ad 3 is presented first.
2. Ad 1 is presented second.
3. Ad 2 is presented third.

2.7

The answers to this activity will depend on your personal likes and dislikes.

Your sentences will use these three beginnings:

- j'aime
- j'adore
- je déteste

Section 2: Follow-up Activities

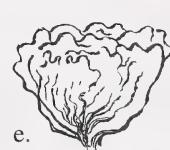
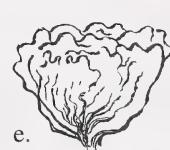
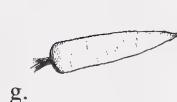
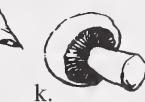
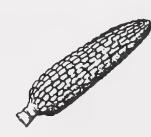
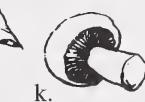
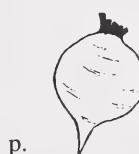
Extra Help 1

1.

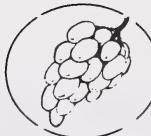
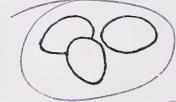
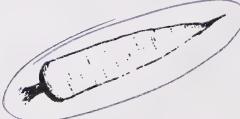
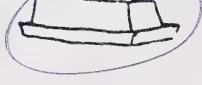
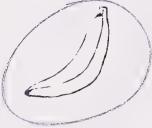
des légumes	des fruits
un chou	une banane
un oignon	une poire
une laitue	une fraise
du brocoli	une cerise
un radis	des raisins
une tomate	une orange
du céleri	une pomme
une carotte	des bleuets
des fèves	une prune
des pois	
une pomme de terre	

2. You could buy these items:

- chez le marchand de fruits
- au supermarché
- à l'épicerie
- chez le dépanneur

Extra Help 21. **b** un oignon2. **d** des radis3. **o** des haricots4. **j** un chou5. **f** une pomme de terre6. **g** des carottes7. **q** du brocoli8. **c** des betteraves9. **a** un poivron10. **e** une laitue11. **p** un navet12. **m** des épinards13. **l** un épi de maïs14. **h** des petits pois15. **i** du céleri16. **k** un champignon17. **r** un chou-fleur18. **n** des concombres

Extra Help 3

1.    
2.    
3.    
4.    
5.    
6.    
7.    
8.    
9.    
10.    

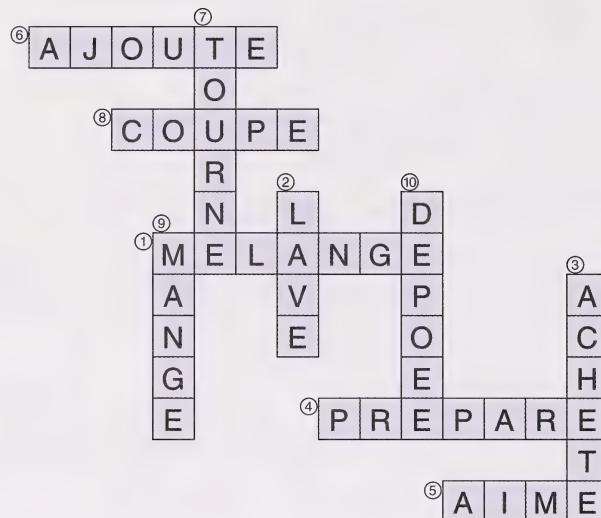
Extra Help 4

1. a. Veux-tu des **arachides**?
 - b. Veux-tu des **fruits**?
 - c. Veux-tu des **croustilles**?
 - d. Veux-tu des **bonbons**?
 - e. Veux-tu de la **pizza**?
 - f. Veux-tu du **pop-corn**?
 - g. Veux-tu du **chocolat**?
2. Les arachides coûtent trop. You cannot afford to buy the peanuts.

Enrichment 1

Les provisions	C'est	Magasin
des cibustis	<i>des biscuits</i>	épicerie, dépanneur, supermarché
une egaron	<i>une orange</i>	marchand de fruits, épicerie, dépanneur, supermarché
une nabean	<i>une banane</i>	marchand de fruits, épicerie, dépanneur, supermarché
du gorfema	<i>du fromage</i>	épicerie, crèmerie, dépanneur, supermarché
une dasale	<i>une salade</i>	marchand de fruits, supermarché, épicerie, dépanneur
une moperm	<i>une pomme</i>	marchand de fruits, épicerie, dépanneur, supermarché
un chadniws	<i>un sandwich</i>	dépanneur, épicerie, snack-bar
la ospeu	<i>la soupe</i>	dépanneur, snack-bar, épicerie, supermarché
du lepotu	<i>du poulet</i>	boucherie, supermarché, épicerie, dépanneur
un etuaga	<i>un gâteau</i>	pâtisserie, supermarché

Enrichment 2



1. Je *mélange* les ingrédients.
2. Je *lave* les légumes.
3. J'*achète* un chou.
4. Je *prépare* le déjeuner.
5. J'*aime* les desserts.
6. J'*ajoute* le sel.
7. Je *tourne* le croque-monsieur.
8. Je *coupe* le beurre.
9. Je *mange* des fruits.
10. Je *dépose* les morceaux.

Enrichment 3

Your advertisement can be for any product you choose. Did you come up with a catchy slogan? Did your partner enjoy the written and the recorded versions of the advertisement as much as you did?

Section 3: Activity 1

1.1

1. The fast-food outlets that you listed may have included Wendy's, McDonald's, A & W, Dairy Queen, Harvey's, Arby's, Subway, Mr. Submarine, Edo Japan, KFC – to name but a few.
2. Elle mange une omelette.

1.2

1. Les amis parlent devant l'école.
2. Ils vont au Snack-bar *Le Casse-Croûte*.
3. Marie va payer aujourd'hui.
4. Marie commande un hamburger et des frites avec du sel, du vinaigre, et du ketchup.
5. Elle est au régime.
6. Luc commande de la poutine.
7. Mark prend du poulet avec des frites et un verre de lait.
8. Enfin, Monique commande trois beignes et un lait frappé à la vanille.

1.3

This is an Oral Assignment. A sample dialogue is given for you on tape segment 624.

1.4

Eh bien, venez au restaurant Santa Lucia au (3261 **3261**), boulevard St-Denis. Là vous (**allez** avez) trouver votre repas préféré . . . spaghetti, lasagne, ravioli et, bien sûr, la meilleure pizza en (mille **ville**)!

(Chaque) Cette semaine au restaurant Santa Lucia il y a un (grand bon) spécial. Cette semaine on offre une lasagne au gratin avec salade pour (2,50 3,50) \$ seulement.

En plus, tous les (lundis jeudi) entre 17 h et (20 h 22 h) on dîne au spaghetti pour seulement 2 \$ – et, à volonté!

Vous ne (pouvez voulez) pas sortir? Alors, pour une (délicieuse merveilleuse) pizza chaude, téléphonez au restaurant Santia Lucia au numéro (385-9318 385-1318) . . . livraison rapide et gratuite!

1.5

1. scrambled eggs: oeufs brouillés
hash browns: patates hachées brunes
hot cakes: crêpes
chocolate chips: brisures chocolatées
2. Any four foods from this list would be correct:

- McPoulet
- Frites
- Poulet McCroquettes
- Sauce aigre-douce
- Miel
- Lait
- Cornet de lait glacé
- Chausson aux pommes
- Lait frappé

Compare the English version of the chart given here to the French chart in Section 3.

CANADIAN DIABETES ASSOCIATION FOOD CHOICE VALUES FOR MCDONALD'S RESTAURANTS®

To assist persons following diabetic diets, food choice values and energy values for foods at McDonald's are listed below.

	Food Choice Values						Energy Value	
	Fruit & Vegetables	Starchy Foods	Protein Foods	Fats & Oil	Milk (2%)	Extras	Calories	kJ
Egg McMuffin®		2	2	2			306	1282
Sausage McMuffin®		2	2	4			423	1770
Sausage McMuffin® (with egg)		2	2	5			482	2015
Hot Cakes (with butter and syrup)	2	3		2			359	1500
Scrambled Eggs			2	1			159	666
Sausage Patty			1	3			216	904
English Muffin (with butter)		2		1			175	732
Hashbrowns		1		1			131	550
Hamburger		2	1	1			253	1057
Cheeseburger		2	2	2			305	1276
Quarter Pounder®		2	3	3			421	1761
Quarter Pounder with Cheese®		2	4	4			530	2216
Big Mac®		3	3	5			583	2439
Filet-O-Fish™	2 1/2		1	5			437	1829
McChicken®		3	2	5			518	2167
McD.L.T.®		3	4	6			665	2781
French Fries (small)		2		2			247	1034
Chicken McNuggets® (6)		1	2	3			312	1307
Sauces – Hot Mustard	1			1			65	274
Barbecue	1						55	232
Sweet & Sour	1 1/2						62	258
Honey	2						74	308
Milk (2%)				2			126	529
Orange Juice	2						79	332
Apple Juice	2						76	316
McDonaldland® Cookies	1	2		2			263	1100
Chocolatey Chip Cookies	1/2	2		3			289	1211
Danish – Apple	2	2		3			345	1443
Cinnamon	2	2		3			355	1487
Soft Serve Cone	3			1			209	874
Sundae – Strawberry	4 1/2			2			281	1174
Hot Fudge	5			2			331	1387
Caramel	5 1/2			2			322	1345
Apple Pie	1 1/2	1		3			256	1074
Shakes – Vanilla	4 1/2			1	2		360	1508
Chocolate	5			1	2		381	1593
Strawberry	5			1	2		380	1591
Diet Coke					1		2	7
Coca-Cola							112	469
Salads – Garden			1		Veg.		75	315
Oriental	1/2		1				78	326
Chef			2		Veg.		119	496
Salad Dressings – House	1/2			4			206	860
French	1/2			3			152	637
Lite	1/2						30	127
1000 Island	1			3			187	784
Oriental	1 1/2						59	246
Chow Mein Noodles					1		22	91
Omelettes – Ham		2	2	2			340	1421

¹ Chart, McDonald's Restaurants Limited and the Canadian Diabetes Association, 1991. Reprinted by permission of McDonald's Restaurants of Canada Limited, Toronto, Ontario.

3. a. The term that corresponds most closely to the **Produits céréaliers** group is **Féculents**.
b. The category that corresponds to **Viandes et substituts** is **Aliments riches en protéines** (*foods rich in protein*).
c. They are **Matières Grasses** (*fats and oils*) and **Autres** (*others*).
4. Ice cream, sundaes, and shakes are high in sugar. Sugar comes from plants (sugar cane or sugar beets). Also, sundaes often have fruit sauces. Shakes may also be fruit flavoured.
5. The two items with the highest protein content are **le Quart de livre avec fromage** and **le McD.L.T.**
6. a. A person would want high-energy foods before taking part in strenuous exercise.
b. A person would choose low-energy foods when dieting.
7. To order a Quarter Pounder®, Diet Coke®, and fries in French, you would say something like
 - **Un Quart de livre, Coke diète, et frites, s'il vous plaît.**
 - **J'aimerais un Quart de livre, un Coke diète, et des frites.**
 - **Je voudrais un Quart de livre avec un Coke diète moyen, et une petite portion de frites, s'il vous plaît.**

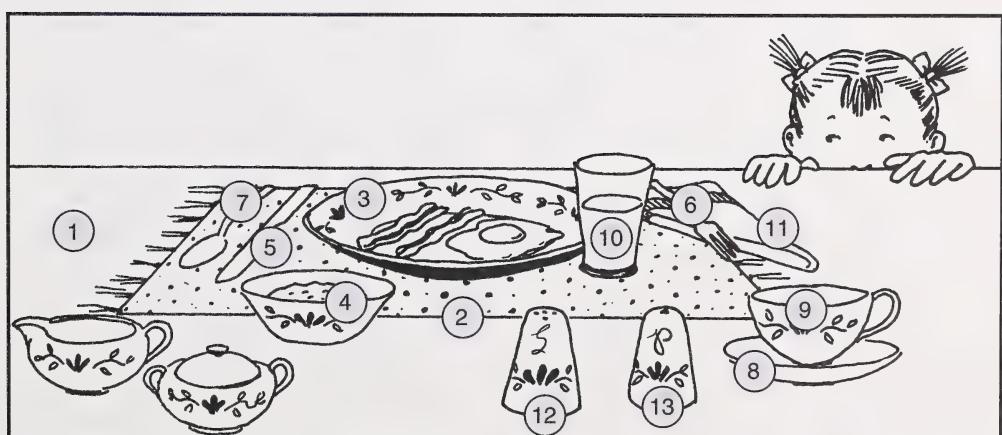
The last version specifies the sizes of the drink and the fries (**petit, moyen, grand**) to avoid confusion. If you didn't supply this information, you would be asked, “**Quelle grandeur de boisson et de frites?**”

1.6

	Viandes	Céréales	Fruits/ Légumes	Laitiers
Big Mac	X	X	X	X
Filet de Poisson	X	X		X
Oeuf McMuffin	X	X		X
Quart de livre/fromage	X	X	X	X
McPoulet	X	X	X	
Saucisse McMuffin/oeuf	X	X		X
Cheeseburger	X	X	X	X
McD Léger (McD.L.T.)	X	X	X	
Bacon McMuffin/oeuf	X	X		X
Salade du jardin	X		X	
Salade du chef	X		X	

Section 3: Activity 2

2.1



2.2

1. Textbook question 6:

Mme Giros: 6, 3, 9, 11

M. Giros: 4, 1, 12, 7

M. Boyer: 5, 2, 9, 10, 11, 8

2. Textbook question 10:

Patrick: de la soupe, du Coca-cola®, des frites, de la salade, de la tarte aux pommes

Sophie: des sardines, de l'orangina®, des frites, de la salade, de la tarte aux pommes

Grand-mère: de la soupe, du vin, du poulet, des petits pois, de la tarte aux pommes

Grand-père: des sardines, du vin, du poulet, des frites, de la salade, de la tarte aux pommes

2.3

1. These are the menu divisions on Claude's menu: les hors-d'oeuvre, les salades, et les entrées.
2. a. beurrée de sucre d'éable: **dessert**
b. croque-monsieur: **entrée**
c. salade et vinaigrette: **hors-d'oeuvre ou salade**
d. creton au micro-onde: **hors-d'oeuvre ou entrée**
e. pouding chômeur: **dessert**
f. salade et vinaigrette de Noël: **hors-d'oeuvre ou salade**
g. pain au fromage: **entrée**
h. gâteau roulé: **dessert**
i. trempette aux épinards: **hors-d'oeuvre ou salade**
j. crêpes: **entrée ou dessert**
k. tarte au sucre: **dessert**

2.4

1. Un couple pas très élégant entre dans le restaurant.
2. Le monsieur préfère la table au coin.
3. La dame commande une salade verte.
4. Il commande **les crudités** (*raw vegetables*).
5. Le monsieur commande le chateaubriand.
6. Elle commande le poulet.
7. Oui. Ils commandent la crème glacée au chocolat et le vin aussi.
8. Ils vont payer avec une carte de credit.

2.5

1. This is an oral activity recorded on your blank cassette.
2. Your completed bill will vary depending on what you and Max ordered.

Section 3: Follow-up Activities

Extra Help 1

You have recorded your new dialogues with different choices from the snack bar on your blank tape.

Here is one possible dialogue. You can listen to another example on tape segment 629.

Josée: Salut!

Francine: Salut! Où vas-tu?

Josée: J'ai faim. Je vais au snack-bar.

Francine: Moi, aussi. Je veux **du poulet** et un **7-Up®**.

Josée: Moi, je veux **des beignes** et **un thé**.

Francine: Allons-y.

Extra Help 2

1. c du fromage
2. a des muffins
3. a du jus d'orange

4. c du yogourt

5. b des pommes

Extra Help 3

1. a Tu en manges souvent.

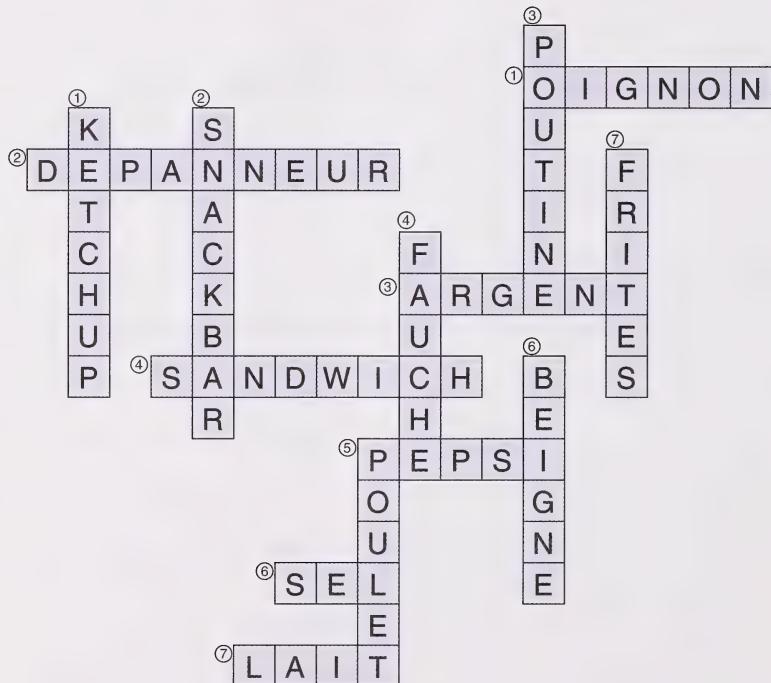
2. c Tu n'en manges jamais.

3. b Tu aimes en manger.

4. c Tu n'en manges jamais.

5. a Tu en bois parfois.

Enrichment 1



Enrichment 2

Here is a sample menu with the toppings grouped into the four categories of *Canada's Food Guide*.

Ma Pizzeria

Viandes et substituts

pepperoni	jambon	salami	crevettes
pastrami	boeuf haché	bacon	anchois

Légumes et fruits

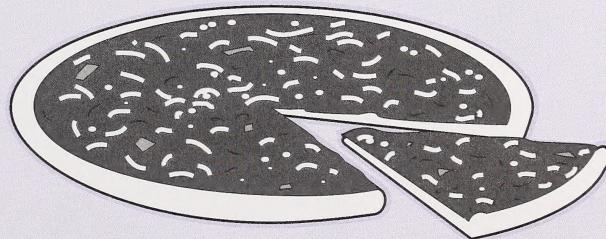
tomate	poivron vert et rouge	oignon
champignon	ananas	olives

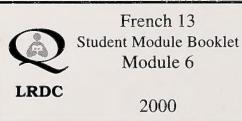
Produits laitiers

les fromages:
mozzarella, cheddar, gouda, gruyère, cantal, parmesan, feta

Produits céréaliers

croûte





French 13

Student Module Booklet
Module 6

LRDC

2000